

1064
I

27632

PLAN PORCINO
PROVINCIA DE SANTA CRUZ

Expte. N° 587

AREAS EMPLEO DE LOS RECURSOS NATURALES

SUB-AREA: PRODUCCION PRIMARIA

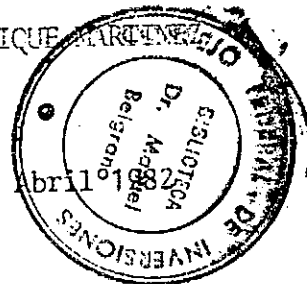
H. 132/11

H. 41121

H. 1224/4

Autores:

Coordinación Proyecto	: Ing. Agr. FRANCO BENEDETTI
Aspectos Productivos y Técnicos	: Ing. Agr. FRANCO BENEDETTI
Aspectos Económicos	: Ing. Agr. VICTORIO GIUSTI
Proyecto Civil y	: Arq. EDUARDO LUIS BARRON
Presupuesto Obra Civil	: M.M.O. CARLOS A. CIOFALO
Colaborador Técnico	: ERNESTO ENRIQUE MARTINEZ



CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

T E M A R I O

	Pág.
RESUMEN Y CONCLUSIONES.	1
 <u>I P A R T E</u>	
1 - Producción de cerdos en la Provincia de Santa Cruz.	10
1.1. Introducción.	10
1.2. Evolución histórica de las existencias.	11
1.3. Clasificación de las existencias por sexo y edad.	15
1.4. Cantidad de explotaciones.	17
1.5. Magnitud de las explotaciones.	17
1.6. Razas existentes.	20
1.7. Alimentos que se utilizan para producir cerdos.	20
1.8. Volumen de la producción.	21
1.8.1. Cantidad de cabezas, categorías por sexo y edad.	21
1.8.2. Producción por departamentos.	23
2 - Producción de alimentos forrajeros para cerdos en la provincia.	28
3 - Disponibilidad regional de alimentos para cerdos.	30
4 - Infraestructura de servicios.	33
4.1. Vías de comunicación.	33
4.2. Transporte.	34
4.3. Abastecimiento local y regional de productos.	35
5 - Aspectos institucionales.	37
5.1. Organismos de asistencia técnica y agropecuaria.	37
5.1.1. Situación actual de la asistencia técnica.	37
5.1.2. Consejo Agrario Provincial: organización interna.	38
5.1.2.1. Dirección General de Producción Animal.	38
5.1.2.2. Dirección General Técnica.	40
5.1.2.3. Dirección de Inspección de Productos Alimenticios.	41

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

	Pág.
5.1.3. Escuela Agrotécnica Gobernador Gregores.	43
5.1.3.1. Características generales.	43
5.1.3.2. Actividades programáticas del establecimiento.	43
6 - Estudio de mercado de carne y productos porcinos.	49
6.1. Caracterización de la demanda provincial.	49
6.1.1. Población provincial.	49
6.1.2. Localización de los núcleos urbanos.	52
6.1.3. Proyección de la población.	52
6.1.4. Consumo de carne porcina de producción provincial.	57
6.1.5. Proyección del consumo.	58
6.2. Caracterización de la oferta provincial.	61
6.2.1. Faena de cerdos: categorías por edad y peso.	61
6.2.2. Proyección de la faena porcina provincial.	63
6.2.3. Establecimientos faenadores de cerdos.	67
6.2.4. Establecimientos procesadores de carnes porcinas.	70
6.3. Oferta extraprovincial de productos porcinos.	70
6.3.1. Legislación sanitaria vigente.	70
6.3.2. Fiscalización y control de calidad.	72
6.4. Comercialización de carne y productos porcinos elaborados.	73
6.4.1. Funciones: acopio, elaboración, dispersión, transporte, control de calidad.	73
6.4.2. Participantes de los distintos mercados y funciones.	74
6.4.2.1. Producción provincial.	74
6.4.2.2. Producción extraprovincial.	74
6.4.2.2.1. Estructura comercial existente en la Provincia.	75
6.4.2.2.2. Desempeño comercial.	77

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

	Pág.
<u>II PARTE</u>	
PROYECTO DE PRODUCCION PORCINA.	84
1 - Determinación de los bienes a producir.	84
2 - Alternativas de producción.	84
3 - Modelo tecnológico.	85
3.1. Instalaciones.	86
3.1.1. Antecedentes.	86
3.1.2. Programa.	87
3.1.3. Memoria descriptiva.	87
3.1.4. Equipamiento.	89
3.1.5. Memoria técnico constructiva.	92
3.1.6. Presupuesto.	96
3.2. Elección de las razas.	97
4 - Centros de selección y multiplicación de reproductores y unidades de producción de cerdos.	99
4.1. Centros de multiplicación.	99
4.2. Unidades de producción.	100
4.3. Indices de producción.	101
4.4. Plan de producción.	102
4.4.1. Existencia de cerdos en producción estabilizada.	102
4.4.2. Capacidad de producción anual: cantidad de cerdos y kilogramos de peso vivo.	104
4.5. Formación del plantel inicial del Centro de Multiplicación Oficial.	106
5 - Alimentación de los cerdos en el centro de multiplicación y unidad de producción.	107
5.1. Consumo de alimentos balanceados por categoría de cerdos.	108
5.2. Consumo anual de alimentos.	116

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

	Pág.
6 - Manejo de los cerdos en el Centro de Multiplicación y Unidad de Producción.	116
6.1. Consideraciones biológicas sobre las cerdas lactantes y sus lechigadas.	116
6.1.1. Cerdas lactantes.	116
6.1.2. Lechones lactantes.	119
6.2. Manejo de las cerdas reproductivas.	120
6.2.1. Antes del parto.	120
6.2.2. Señales pre-parto.	121
6.2.3. Cuidado durante el parto.	121
6.2.4. Manejo de la cerda después del parto.	123
6.3. Manejo de los lechones durante la lactancia.	123
6.4. Manejo de la alimentación.	128
7 - Sanidad.	130
7.1. Higiene de las instalaciones	130
7.2. Enfermedades que pueden afectar a las cerdas lactantes y sus lechigadas.	132
8 - Mano de obra.	133
8.1. Labores a realizar	134
9 - Registros.	135
9.1. Interpretación de los registros.	135
9.2. Fichas de registros.	136
9.2.1. Registro de reproductores.	136
9.2.2. Fichas de verracos y cerdas madres.	137
9.2.3. Registro de servicios.	137
9.2.4. Registro de lechigadas.	142
9.2.5. Registro de cachorras.	142
9.2.6. Ficha de consumos de alimentos	142
9.2.7. Registro de producción y movimiento mensual del ganado.	145

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Pág.

III PARTE

EVALUACION ECONOMICA.

1 - Supuestos en que se basan los modelos de empresas porcinas.	149
2 - Modelos de empresas y alternativas de producción.	153
2.1. Situación A.	154
2.1.1. Centros de multiplicación.	154
2.1.2. Unidad de producción.	160
2.2. Situación B.	171
2.2.1. Centros de multiplicación.	171
2.2.2. Unidad de producción.	177
3 - Análisis de los resultados obtenidos.	190

INDICE DE CUADROS

- Nº 1 : Existencia de ganado porcino por departamentos.
- 2 : Registros climáticos 1941-1950.
- 3 : Registros climáticos 1951-1960 y 1961-1970.
- 4 : Ganado porcino clasificado según sexo y edad.
- 5 : Cantidad de explotaciones con ganado porcino.
- 6 : Explotaciones clasificadas por magnitud de cabezas y existencias promedio de cerdos.
- 7 : Porcinos sacrificados en los mataderos municipales y particulares.
- 8 : Porcinos sacrificados en los mataderos municipales y particulares por departamentos (cabezas y porcentaje).
- 9 : Asignaturas y horas asignadas a los ciclos de Experto y Agrónomo.
- 10 : Población total por departamentos.
- 11 : Evolución de la población urbana.
- 12 : Proyección de la población de los núcleos urbanos.
- 13 : Distancia y vías de comunicación entre núcleos poblacionales.
- 14 : Consumo de carne de cerdo de producción provincial.
- 15 : Consumo anual de carne porcina en la República Argentina.
- 16 : Consumo de carne porcina proyectado al año 1990.
- 17 : Porcinos sacrificados en los mataderos municipales y particulares.
Rendimiento en carne limpia.
- 18 : Rendimiento en carne limpia por departamentos.
- 19 : Porcinos sacrificados en los mataderos municipales y particulares.
Porcentaje de carne limpia por departamento.
- 20 : Estructura comercial existente en la Provincia.
- 21 : Precio de venta al público de fiambres.
- 22 : Distribución de las unidades de producción porcina de las alternativas 1 ó 2.
- 23 : Existencias de cerdos en producción.
- 24 : Existencias mensuales por categorías.
- 25 : Producción anual en cabezas.
- 26 : Producción anual expresada en Kgs. vivo.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

INDICE DE CUADROS (Cont.)

Nº 27 a) y b) : Consumo de alimentos - Centro de Multiplicación.

28 a) y b) : Consumo de alimentos - Unidad de Producción.

29 : Cronología de los tratamientos sanitarios preventivos y pruebas
diagnósticas.

30 : Situación A: Indicadores económicos seleccionados de los modelos
de empresas porcinas analizados.

31 : Situación B: Indicadores económicos seleccionados de los modelos
de empresas porcinas analizados.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

I PARTE

PRODUCCION DE CERDOS EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ

La producción porcina en la Provincia de Santa Cruz es una actividad ganadera marginal de escasa importancia en relación con la ganadería ovina y bovina. Así lo manifiestan las 1.133 cabezas porcinas relevadas en el censo de 1978 y las 904 explotaciones que surgieron del Censo de 1974. Ambos valores revelan un carácter familiar de tales explotaciones, localizadas en áreas suburbanas a fin de aprovechar los residuos alimenticios de instituciones, restaurantes y hoteles, o familiares, como principal fuente para alimentar los cerdos.

Esas fuentes de alimentos sin tratamiento higiénico previo junto a la precariedad de las instalaciones y manejo de los animales ocasionan epizootias con riesgos permanentes a los consumidores de carnes y productos que derivan de la producción.

El plantel porcino provincial tampoco ha evolucionado acorde al crecimiento que experimentó la población de los núcleos poblacionales donde están asentados los criaderos porcinos; por el contrario a través de los años se ha contraído, quizás por el efecto de la aplicación de medidas oficiales que regulando el desarrollo de la actividad porcina pretenden salvaguardar la salud de la población.

Los productos resultantes están constituidos por una alta proporción de lechones y baja cantidad de capones y cerdos adultos sobre el total. Los lechones de bajo peso de sacrificio se destinan al consumo de carne fresca y los capones y cerdos, que constituyen el mayor porcentaje de la carne producida, se emplean para la elaboración de chacinados que se destinan al consumo local.

Se atribuye que uno de los principales escollos que frena el desarrollo de

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

la actividad porcina en la provincia guarda relación con la escasa actividad agrícola y en particular, aquella vinculada con el cultivo de granos que puedan suministrarse a los cerdos. Fuera de la provincia, el área agrícola de mayor importancia es Colonia Sarmiento en el Chubut, sin embargo, los bajos volúmenes de producción que registra dicha área y las grandes distancias que la separa de las posibles zonas donde puede localizarse la producción porcina de Santa Cruz, obran para que el recurso alimenticio se presente como el principal obstáculo de la producción porcina.

Esto obliga a contemplar dicho aspecto desde el punto de vista de abastecimiento extrarregional, o sea a través de alimentos balanceados que procedan de las fábricas de la provincia de Buenos Aires, como ser Bahía Blanca.

La infraestructura de servicios que dispone la provincia a los fines del estudio constituye otro aspecto deficiente, tanto desde el punto de vista del abastecimiento de los insumos que requiere la producción, como por la fluidez de su transporte; ya que la principal ruta de comunicación une longitudinalmente los núcleos poblados situados sobre la costa atlántica, mientras que aquéllos ubicados en el interior y zonas subcordilleranas, dependen del estado de transitabilidad de las precarias rutas transversales.

Resulta importante destacar también el estado alcanzado por la asistencia técnica oficial orientada básicamente a la producción ovina.

El Consejo Agrario Provincial es el único organismo que asiste a los productores en tareas de experimentación, extensión, comercialización, fiscalización, sanidad, etc. A nivel nacional, el INTA está presente con una agencia de extensión en Río Gallegos y basa su acción en el mejoramiento de la producción ovina y más recientemente en la bovina; asimismo asesora a los productores sobre utilización de pasturas naturales y artificiales.

Existe una sola escuela agropecuaria provincial cuya misión es capacitar técnicos con nivel secundario para actuar en el medio rural. La misma está situada en Gobernador Gregores (Centro Geográfico de la Provincia) cuenta con tierra, infraestructura de instalaciones y personal docente, apropiadas pa-

ra que allí pueda funcionar un futuro centro de multiplicación de cerdos, formación y extensión de productores.

El análisis del mercado provincial de productos porcinos permite observar que su demanda surge de la elevada proporción de población urbana, distribuida de la siguiente forma: dos centros bien diferenciados: Río Gallegos y Caleta Olivia; poblaciones menores situadas entre las localidades señaladas y pequeños núcleos dispersos en el interior y zonas subcordilleranas. Esa población durante las tres últimas décadas ha crecido en forma explosiva y se considera que en los próximos 10 años mantendrá el mismo ritmo.

Con respecto al consumo de carne porcina, la tasa provincial referida a carne fresca está por debajo de la tasa nacional y con sensibles variaciones entre los valores departamentales. La tendencia futura señala que de mantenerse la situación de producción presente podrá descender a niveles más bajos. Ello da margen para considerar el posible reemplazo de la estructura actual de producción porcina, por otra con el nivel tecnológico y racionalidad adecuadas para erradicar la incidencia de los riesgos sanitarios que se presentan; además, permite prever un consumo futuro mayor, acorde al nivel nacional.

La demanda de carne fresca actualmente se cubre con la propia producción de lechones porque la introducción de carne desde otras provincias está limitada por la falta de producción y las normas de carácter sanitario que restringen la introducción de carne de cerdos desde el territorio situado al norte del Río Colorado.

El consumo de productos porcinos elaborados en todo el ámbito de la provincia es equivalente en niveles de cantidad, calidad y precio a su similar nacional, razón por la cual difícilmente podrá tomarse en cuenta una posible sustitución con productos de origen local.

Referente a la oferta de carne porcina, toda es de procedencia provincial, el promedio de los últimos 10 años ascendió a 53.777 Kg, mientras que durante 1979 alcanzó 57.200 Kg. Dicho volumen corresponde a lechones de 6 - 9 Kg

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

de peso/res y a cerdos adultos cuyos peso/res oscilan entre los 60 y 196 Kg. Estos últimos se procesan en embutidos frescos en las carnicerías habilitadas a tal efecto.

La oferta de productos elaborados es la más destacada, y la comercialización de fiambres frescos, secos y embutidos constituye un rubro importante en el conjunto de los productos perecederos. Cuenta con canales de distribución diferentes de los de la carne porcina y áreas bien diferenciadas en el territorio provincial, atendida por abastecedores de Río Gallegos y Comodoro Rivadavia, y las cadenas de supermercados que abastecen el territorio patagónico.

Cabe señalar que debido a las particulares modalidades de comercializarse estos productos, difícilmente puedan acceder los que puedan obtenerse a partir de la producción local, hasta tanto éstos no aseguren niveles de calidad y precios similares a los primeros.

Finalmente cabe destacar que la estructura de faena para cerdos actualmente sólo puede considerarse adecuada para la ciudad de Río Gallegos, aunque conforme a los proyectos de la D.I.P.A. en el curso de los próximos 10 años se irá adecuando a los dictados de la Ley Federal de Carnes.

II P A R T E

PROYECTO DE PRODUCCION PORCINA

El diagnóstico sobre la situación de la provincia aportó los elementos a partir de los cuales se estructuró el programa de producción y el diseño de los modelos tecnológicos para llevar a cabo la cría de cerdos.

El estudio de mercado permitió definir los bienes a producir orientados a satisfacer las exigencias del consumidor en carne y embutidos frescos.

Técnicamente el logro de los dos primeros no ofrece dificultades, mientras que en el caso de la diversificación el programa no contribuye a su logro dado que sólo es factible instrumentar como máximo de 35 establecimientos productores, cifra no relevante en el actual grado de desarrollo de la ganadería provincial.

Los factores climáticos imperantes: bajas temperaturas y preponderancia de los vientos del sector sudoeste, determinaron que se proyectaran instalaciones para confinar los cerdos en todas las etapas de crianza.

El hábito de consumo y la demanda definieron esencialmente los bienes a producir en lechones de 9 a 17 Kg de peso vivo, complementados por una cantidad de cerdos adultos que necesariamente deriva de cualquier sistema productivo.

La falta de alimentos de producción local obligó a seleccionar alimentos balanceados comerciales procedentes de las fábricas más próximas, ubicadas en el sur de la provincia de Buenos Aires.

La baja calidad genética de los cerdos existentes en el territorio provincial, determinó incorporar reproductores desde las cabañas porcinas del área tradicional del país, e iniciar la selección y multiplicación de los mismos en centros previstos a tal fin, los que destinarán parte de su producción

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

para recomponer su propio plantel y las necesidades de las unidades de producción de su zona de influencia.

El modelo resultante desde el punto de vista técnico-económico se conforma con un plantel básico de 30 cerdas reproductoras y 2 verracos, tanto en los centros de multiplicación como en las unidades de producción, siendo ése el tamaño mínimo para que una empresa porcina pueda desempeñarse comercialmente en la provincia.

Para determinar la cantidad de establecimientos que deberían integrar el programa, se formularon hipótesis alternativas de evolución del consumo de carne porcina, los que se basaron en la tasa histórica de aumento de la población provincial pero incluyendo los niveles de consumo provincial y nacional alternativos.

Las alternativas desarrolladas difieren sólo para las unidades de producción por los productos finales, que pueden ser lechones de 17 Kg o lechones de 11 Kg, los que se obtienen a los 60 ó 45 días de vida, respectivamente. Según se trate de una u otra alternativa, el total de empresas que deberán instalarse en las localidades seleccionadas asciende a 19 ó 17 (incluyendo 3 centros de multiplicación) para la menor tasa de consumo de carne proyectada, mientras que en función de la máxima tasa de consumo la cantidad de empresas asciende a 35 ó 31, respectivamente.

Se contempla utilizar reproductores de raza pura y alta productividad, en confinamiento y aplicar un manejo racional para asegurar la máxima eficiencia de la empresa.

Las instalaciones se resolvieron utilizando un modelo constructivo modular que se adapta para los centros de multiplicación y las unidades de producción. Se consideró el empleo de materiales premoldeados, económicos y adecuados para el medio.

Se especifica el mismo manejo de los cerdos, por grupos y etapas comunes para los centros de multiplicación y unidades de producción, detallando

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES.

además aquellas características particulares que deben tomarse en cuenta en los centros de multiplicación.

También se contemplan los aspectos higiénico-sanitarios y de mano de obra que requiere el plan de producción, así como los controles que regularmente deben registrarse en las fichas correspondientes a efectos de mantener los índices de eficiencia propuestos y evaluar la marcha de la empresa.

III P A R T E

EVALUACION ECONOMICA

La determinación del resultado económico de los establecimientos porcinos diseñados precedentemente, se efectuó para dos situaciones diferentes de precios.

La primera de ellas consistió en reconocer los vigentes en el mercado de Liniers, pero equiparándolos de acuerdo a la particular localización geográfica de Santa Cruz y la segunda considerando los valores a que se comercializaba el lechón, única categoría porcina que posee precio de mercado en la provincia.

Los resultados obtenidos son desfavorables, ya que en todos los casos de la primera situación de precios, las empresas no logran cubrir sus costos operativos, por lo que obtienen márgenes brutos negativos. En la segunda situación, si bien mejora el desempeño de los establecimientos estudiados, no es posible revertir sus rentabilidades negativas.

Sin embargo, en este último caso, el Centro de Multiplicación presenta un margen bruto positivo, aunque sus ingresos no resultan suficientes para efectuar la totalidad de las provisiones por amortización del capital.

- Como consecuencia del signo de estos resultados, no se efectuaron sus proyecciones en el tiempo que demandaría la implementación del programa, ni se analizaron las posibles fuentes de financiamiento.

La primera conclusión que surge de los resultados obtenidos es que con la estructura de costos resultante del nivel intensivo de capital seleccionado para las empresas y el actual nivel de precios de mercado, no es viable el funcionamiento de empresas porcinas comerciales en la provincia de Santa Cruz.

No obstante, se estimó como factible la instalación de un Centro de Multi-

plicación en la Escuela Agropecuaria localizada en Gobernador Gregores, ya que su funcionamiento pagaría los costos operativos y parte de los fijos, pudiendo cargarse la porción no cubierta de amortizaciones a la labor educativa que desarrolla, la que como contrapartida recibiría los beneficios cualitativos que para la actividad docente significa la utilización de un establecimiento productivo a escala real.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

I P A R T E

1 - PRODUCCION DE CERDOS EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ

1.1. Introducción

La producción porcina en la provincia no cabe definirla como una actividad ganadera, sino como una actividad marginal vinculada a la capacidad del cerdo a transformar todo tipo de alimentos residuales en carne, a su capacidad de soportar los ambientes precarios donde se lo confina y a su adaptación a la falta de normas racionales de manejo. Por eso, con el cerdo no se hace una producción propiamente dicha porque no se toman en consideración los aspectos de carácter tecnológico y económicos que la regulan como tal.

Es así como el plantel porcino provincial se ha establecido de acuerdo a la distribución de las principales localidades del litoral atlántico provincial y al asentamiento de los organismos públicos de seguridad (cuarteles, unidades penitenciarias) cuya disponibilidad de residuos alimenticios posibilitó la instalación de criaderos muy precarios, de baja productividad y expuestos a riesgos sanitarios de todo tipo que ponen en peligro la salud de la población.

Debido a ello, las autoridades sanitarias provinciales han intervenido en repetidas ocasiones con enérgicas medidas para evitar la proliferación de esos criaderos y el empleo de residuos domiciliarios o de mataderos sin previo tratamiento (Decreto N° 613/80, Anexo, etc.). Inclusive ordenaron la clausura de criaderos y la aplicación de rifle sanitario a mediados de 1981, tras la detección de numerosos casos de triquinosis y el incumplimiento de las normas preventivas que dictaron al efecto.

1.2. Evolución histórica de las existencias porcinas.

La baja relevancia de la producción porcina de la provincia se pone de manifiesto a través de las existencias que se aportan en el cuadro N° 1. A través de los distintos censos realizados hasta 1978, puede apreciarse que la situación se ha mantenido más o menos constante.

Son varias las causas que pueden explicar la insignificancia de esta especie; entre las principales cabe mencionar las limitantes de carácter agroclimático que impiden obtener forrajes y granos en volúmenes importantes utilizables en alimentación porcina; por otra parte, los rigores de las bajas temperaturas invernales y la frecuente periodicidad de fuertes vientos (Ver cuadros N°s. 2 y 3), exigen la utilización de instalaciones para una cría en pleno confinamiento, las que sólo son viables cuando se contempla el aspecto productivo de modo integral.

Las distancias del orden de los 2.000 Km a los centros de abastecimiento de alimentos forrajeros, y la ubicación de la provincia al sur del paralelo 42°, constituyen también dos grandes inconvenientes para contar con el adecuado aprovisionamiento de alimentos y reproductores porcos, mientras perdure la situación productiva actual.

Referente al productor local, cabe destacar que éste es, por tradición, criador de ovinos; recientemente ha incorporado el bovino en la región precordillerana, aunque manteniendo el carácter extensivo de la producción. La cría de cerdos en el área demanda la incorporación de técnicas propias de las explotaciones intensivas, a las que son más permeables aquellos interesados en incursionar en la actividad sin estar vinculados a ninguna de las ganaderías extensivas tradicionales.

La modalidad de consumo de la población provincial no contribuyó a estimular la mayor demanda de carne porcina para que ésta hubiese podido incidir en el desarrollo de la actividad. El consumo de carne fresca es preferentemente ovina y el segundo lugar corresponde a la carne vacuna; el consumo

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

de carne de cerdo se hace bajo la forma de productos porcinos elaborados, procedentes totalmente desde la provincia de Buenos Aires y el consumo de lechones frescos de producción local queda supeditado a la escasa disponibilidad.

Las máximas existencias de cerdos en la provincia se registraron en los años 1937 y 1960, cuyos valores se aproximaron a las 1.600 cabezas; coinciden con las épocas de radicación de grupos humanos en virtud de las actividades vinculadas con la extracción del gas y del petróleo que se iniciaban en la provincia.

Evolución de las existencias porcinas por Departamentos

La distribución de las existencias por departamento presenta cambios vinculados al desarrollo poblacional que los mismos han experimentado a través del tiempo. (cuadro N° 1).

CUADRO N° 1 - EXISTENCIA DE GANADO PORCINO POR DEPARTAMENTOS SEGUN DATOS CENSALES (en cabezas).

Departamentos	1937	1947	1960	1968	1975	1978
<u>Total</u>	<u>1.588</u>	<u>1.069</u>	<u>1.553</u>	<u>1.396</u>	<u>892</u>	<u>1.133</u>
Corpen Aike	170	154	25	38	58	107
Deseado	482	70	523	233	325	283
Güer Aike	315	456	690	555	194	222
Lago Argentino	189	198	199	253	89	90
Lago Buenos Aires	77	43	61	66	219	299
Magallanes	176	87	15	17	-	88
Río Chico	179	61	40	234	7	44

Fuente: Censos Nacionales de 1937, 1947, 1960, 1975 y 1978.
Censo Provincial de 1968.

REGISTROS CLIMATICOS - SERVICIO METEOROLOGICO NACIONAL - 1941 - 1950

SAS HERAS		332 msnm	68°57'	51°4'	EL TURBIO 184 msnm	65°55'	LAGO ARGENTINO 79 msnm
		Annual					
Presión atmosférica	(mb)	969			983,6		997,8
Temperatura media	(°C)	9,9			5,7		9,9
Temperatura máxima media	(°C)	16,1			10,9		15,6
Temperatura mínima media	(°C)	4,3			0,7		5,4
Temperatura máxima absoluta	(°C)	35,0			31,5		37,0
Temperatura mínima absoluta	(°C)	-19,2			-27,0		-9,5
Humedad relativa media	%	57			75		65
Velocidad media del viento	Km/h	18			10		17
Precipitación media	mm	166,8 mm			411,6 mm		196,2 mm
GALLECOS		22 msnm	67°4'		PUERTO DESEADO	67°47'	SAN JULIAN 26 msnm
Presión atmosférica	(mb)	1.002,6			997,8		1.002,6
Temperatura media	(°C)	9,2			9,9		9,2
Temperatura máxima media	(°C)	14,7			15,6		14,7
Temperatura mínima media	(°C)	4,1			5,4		4,1
Temperatura máxima absoluta	(°C)	36,7			37,0		36,7
Temperatura mínima absoluta	(°C)	12,			-9,5		-12,9
Humedad relativa media	%	61			65		61
Velocidad media del viento	Km/h	27			17		27
Precipitación media	mm	163,0			196,2		163,0

e: Servicio Meteorológico Nacional.

REGISTROS CLIMATICOS - SERVICIO METEOROLOGICO NACIONAL - 1951 - 1960

	GOB. GREGORES	LAGO ARGENTINO	PERITO MORENO	PUERTO DESEADO	RIO GALLECOS	SAN JULIAN
Presión atmosférica (mb)	963,3	978,1	958,1	997,7	1.002,2	1.002,5
Temperatura media (°C)	8,5	1,3	8,3	9,8	7,0	9,0
Temperatura máxima media (°C)	14,0	12,1	14,0	15,3	12,6	15,0
Temperatura mínima media (°C)	3,3	3,0	3,6	4,9	1,8	4,2
Temperatura máxima absoluta (°C)	35,7	28,4	33,0	35,6	29,0	36,6
Temperatura mínima absoluta (°C)	-17,2	-10,4	-17,5	-8,6	-14,8	-10,1
Humedad relativa media %	53	59	59	65	67	61
Velocidad media del viento Km/h	22	15	29	26	28	21
Precipitación media mm	159	204	116	202	222	223
1961 - 1970						
Presión atmosférica (mb)		978,9		997,2	1.001,3	
Temperatura media (°C)						
Temperatura máxima media (°C)		12,5		15,1	12,5	
Temperatura mínima media (°C)		2,8		5,1	2,7	
Temperatura máxima absoluta (°C)		30,7		37,0	35,6	
Temperatura mínima absoluta (°C)		-11,8		-10,5	-18,2	
Humedad relativa media %		57		64	67	
Velocidad media del viento Km/h		15		26	23	
Precipitación media mm		275		252	185	

Fuente: Servicio Meteorológico Nacional.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

En 1937, el Departamento Deseado reunía 30,7 % de total de cerdos y en segundo lugar Güer Aike con el 20 % aproximadamente. En el primero tomaban impulso las localidades de Caleta Olivia, Pico Truncado y Puerto Deseado, a raíz de la actividad petrolera, mientras que en Güer Aike la ciudad de Río Gallegos era asiento de importantes contingentes de las fuerzas de seguridad nacional (Armada y Ejército), al tiempo que se desarrollaba como la principal ciudad del entonces Territorio Nacional.

En 1947, 1960 y 1968, el Departamento Güer Aike ocupó el primer lugar con porcentajes que oscilaron entre el 42,6 % y 39,8 % de las existencias provinciales: el segundo y tercer lugar lo ocuparon los Departamentos de Lago Argentino o Deseado según los años. En 1975 y 1978, figuran entre los primeros lugares Güer Aike, Deseado y Lago Argentino, aunque sería impropio atribuir estas variaciones a condicionantes debido a que en cantidades tan pequeñas no actúan factores determinantes.

1.3. Clasificación de las existencias por sexo y edad.

Este indicador confirma de manera elocuente la precariedad de la situación del plantel porcino. Del cuadro N° 4 en el año 1960 surge que la cantidad de lechones es menor a la cantidad de cerdas madres del plantel, y que la proporción de padrillos alcanza al 23,8 % del total de madres. Con respecto a los lechones podría darse tal situación bajo una condición especial de manejo que sin lugar a dudas no ocurre en la provincia de Santa Cruz; respecto al porcentaje de padrillos es debido a la atomización de los criaderos y a la ineficiencia de su uso.

Durante el período 1960-1974 parece haberse producido cierto mejoramiento en la estructura del plantel. En 1974 aumenta la proporción de lechones sobre el total de animales, así como la cantidad de padrillos con respecto al total de madres alcanza una relación aceptable.

CUADRO N° 4 - GANADO PORCINO - CLASIFICADO SEGUN SEXO Y EDAD

Departamentos	1 9 6 0									
	Total	Cerdas madres	Lechones y Cachorras	Capones y Hembras s/servir	Padrillos	Total	Cerdas Madres	Lechones y Cachorras	Capones y Hembras s/servir	Padrillos
Corpen Aike	25	9 36,9	8 32,0	3 12,0	5 20,0	58	23 39,7	18 31,0	12 20,7	5 8,6
Deseado	523	226 43,2	189 36,1	90 17,0	18 3,4	325	115 34,5	153 47,8	45 13,8	12 3,7
Gler Aike	690	305 44,2	235 34,1	99 14,3	51 7,4	194	67 34,5	98 50,5	23 11,9	6 3,1
Lago Argentino	199	79 39,7	55 27,6	36 18,1	29 14,5	96	25 26,0	55 57,3	10 10,4	6 6,2
Lago Buenos Aires	61	21 34,4	18 29,5	9 14,7	13 21,3	218	67 30,7	132 60,5	6 2,7	13 5,9
Magallanes	15	2 13,3	10 66,7	1 6,7	2 13,3	-	-	-	-	-
Río Chico	40	12 30,0	14 35,0	6 15,0	8 20	13	6 46,5	6 46,5	-	41 7,7
T o t a l	1.553 100	654 42,1	529 34,1	244 15,7	126 8,1	904 100	303 33,5	462 51,1	42 4,6	43 4,8

Fuente: Censo Agropecuario 1960.

Empadronamiento Nacional Agropecuario 1974.

1.4. Cantidad de explotaciones

En 1960 fueron censadas en la provincia 156 explotaciones, de las cuales el 26 % contaban con menos de 50 cerdos cada una y el restante 74 % se consignaba en el estrato de 51 a 400 cabezas, sin embargo difícilmente hayan estado muy por arriba del límite inferior. En 1974, la cantidad de explotaciones había descendido a 58 en toda la provincia, dicha merma también se acompañó con una similar caída en el total de cerdos. Según se aprecia en los cuadros N°s. 4 y 5, también se experimentó una sensible variación por departamentos. Posiblemente tales disminuciones coincidan con la incidencia de brotes de triquinosis que periódicamente azotan los criaderos de la provincia.

Valores recientes referidos a la cantidad de criaderos no fue posible obtenerlos, aunque se considera que el número actual estaría por debajo de la cantidad de 1974, en virtud al ordenamiento y control de la actividad porcina que en las distintas localidades viene implementando el Consejo Agrario Provincial mediante sus delegaciones y municipalidades de toda la provincia desde 1978.

Dichas normas, Resolución 1654/78 y Decreto 613/80 (agregadas como Anexos), exigen a los productores de porcinos ajustarse a los requisitos mínimos de instalaciones, higiene y alimentación. Según manifestaron los técnicos del Consejo Agrario, si bien las disposiciones no se cumplen totalmente, han contribuido a limitar el número de productores precarios existentes en todo el ámbito provincial.

1.5. Magnitud de las explotaciones.

Este tipo de información se menciona solamente a título ilustrativo, ya que en la actividad porcina, por sus características productivas, puede cambiar sensiblemente de un año a otro e inclusive en los distintos meses del año, la cantidad de animales en las explotaciones. (cuadro N° 5).

CUADRO N° 5 - CANTIDAD DE EXPLOTACIONES CON GANADO PORCINO

Departamento	1 N° Expl.	9 Cabezas	6 N° Expl.	0 Cabezas	1 N° Expl.	9 Cabezas	7 N° Expl.	4 Cabezas
T o t a l	156	1.553	58	904				
Corpen Aike	11	25	3	58				
Deseado	30	523	7	325				
Gler Aike	36	690	8	194				
Lago Ameghino	39	199	11	96				
Lago Buenos Aires	22	61	27	218				
Magallanes	3	15	-	-				
Río Chico	15	40	2	13				

Fuente: Censos nacionales 1860 y 1974.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

CUADRO N° 6 - EXPLOTACIONES CLASIFICADAS POR MAGNITUD DE CABEZAS Y EXISTENCIA PROMEDIO DE CERDOS.

(1960)

Departamento	N°. Expl.	Total Cerdos	Hasta 5	6-10	11-15	16-25	26-50	51-75	\bar{x} Exist.
T O T A L	156	1.553	221	240	65	48	121	112	10
Corpen Aiken	11	25	18	7	-	-	-	-	2,3
Deseado	30	523	33	8	-	16	-	-	17,4
Gler Aike	36	690	33	127	53	16	121	60	19,2
Lago Argentino	39	199	74	57	-	16	-	52	5,1
Lago Buenos Aires	22	61	36	25	-	-	-	-	2,8
Magallanes	3	15	6	9	-	-	-	-	5
Río Chico	15	40	21	7	12	-	-	-	2,3

Fuente: Censo 1960.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

1.6. Razas existentes

Los únicos datos estadísticos disponibles (Censo de 1960) no permiten evaluar la calidad racial de las existencias porcinas. En dicho año, sobre un total de 1.553 cabezas, 1.219 correspondían a "razas comunes y sin especificar", 149 cabezas a "razas criollas", 38 cabezas sin especificar y sólo 147 cabezas conformaban cerdos de la raza Duroc Jersey.

En la apreciación visual de cerdos en criaderos de Río Gallegos, Calafate y Caleta Olivia, efectuada en 1981, se observaron ejemplares derivados de las razas europeas Landrace y Large White, cuya dominancia de color blanco sobre las demás razas encubre las características de otras posibles participantes.

Lamentablemente no fue exitoso obtener por vía directa información relacionada con la introducción de reproductores porcinos de razas puras a efectos de conocer las que hubieren podido actuar como mejoradoras a partir de 1960 a la fecha.

1.7. Alimentos utilizados para producir cerdos.

El tipo de alimento empleado para la alimentación constituye en mayor cantidad desperdicios domiciliarios, de hoteles y restaurantes, de mataderos, etc. Puede afirmarse que la disponibilidad de estos residuos sin costo alguno para el que lo utiliza trajo aparejada la producción de cerdos y las graves consecuencias sanitarias que derivaron, a tal punto que el Estado Provincial debió intervenir enérgicamente dictando las medidas que es necesario observar cuando se suministran.

En 1980 el Poder Ejecutivo Provincial dispuso que para la alimentación de cerdos con desperdicios de comida deberá procederse al cocimiento previo de los mismos. Cuando fueran utilizados deshechos de mataderos, éstos deben ser cocidos y provistos de certificados de inspección veterinaria donde conste el origen de la partida y el establecimiento de destino. En tal

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

sentido cabe citar que la observancia de normas de esa naturaleza no siempre se cumple adecuadamente por cuanto no todos los mataderos provinciales disponen de digestor, sin embargo se cita que sus residuos se destinan para los cerdos.

En la provincia tampoco existe producción de granos para alimentar los cerdos; en algunas explotaciones familiares de las zonas cordilleranas es posible cosechar pequeñas cantidades de productos agrícolas y suministrar una proporción de éstos a los cerdos (papas, trigo, cebada).

Distribuidores de alimentos balanceados de Río Gallégo y Comodoro Rivadavia (con influencia en Caleta Olivia y Pico Truncado) consultados acerca de la venta de alimentos para cerdos, indicaron que ocasionalmente suelen requerirse escasas cantidades de alimento balanceado sólo para lechones. Coincidieron en informar que normalmente no disponen para la venta alimentos balanceados para cerdos y si se pide un tipo determinado están en condiciones de proveerlo dentro de un plazo no mayor de una semana.

Es elocuente que dicha estructura de ventas confirma la escasa demanda de alimentos porcinos. La utilización de granos procedentes de otras áreas productoras tampoco fue registrada.

1.8. Volumen de la producción.

1.8.1. Cantidad de cabezas, categorías por sexo y edad.

La serie estadística de faenas en mataderos municipales y particulares pone de manifiesto las diferentes categorías de cerdos faenados, cantidad de cabezas y pesos res (cuadro N° 7).

Dichas cifras corresponden exclusivamente a cerdos de procedencia provincial, ya que la introducción extraprovincial, en particular desde la provincia del Chubut, prácticamente no existe, con excepción de esporádicas adquisiciones de lechones faenados procedentes de Trelew.

PORCINOS SACRIFICADOS EN LOS MATADEROS MUNICIPALES Y PARTICULARES.

Cantidad de Cabezas y Rendimiento en carne limpia.

Años	Cerdos				Capones				Lechones y Cachorras				Total			
	Cabezas	kg	kg	kg	Cabezas	kg	kg	kg	Cabezas	kg	kg	kg	Cabezas	kg	kg	kg
1970	240	37,6	29.270	84,9	11	1,7	1.580	4,6	387	60,7	3.620	10,5	638	100	34.470	100
1971	227	40,0	22.203	56,3	190	33,5	15.396	39,1	150	26,5	1.805	4,6	567	100	39.404	100
1972	89	9,5	9.962	49,2	13	1,4	2.265	11,2	839	89,2	8.023	39,6	941	100	20.250	100
1973	192	17,8	19.264	68,3	6	0,6	710	2,5	883	81,7	8.222	29,2	1.081	100	28.196	100
1974	768	38,9	29.930	72,9	-	-	-	-	1.205	61,1	11.152	27,1	1.973	100	41.082	100
1975	210	23,3	17.504	69,2	4	0,4	785	3,1	689	76,3	7.009	27,7	903	100	25.298	100
1976	203	25,6	12.193	66,8	2	0,3	323	1,8	588	71,1	5.747	31,5	793	100	18.263	100
1977	150	15,9	14.786	56,6	44	4,7	3.601	17,8	749	79,4	7.757	29,7	943	100	26.144	100
1978	364	23,9	31.750	66,9	78	5,1	5.156	10,9	1.082	71,0	10.564	22,3	1.524	100	47.470	100
1079	253	13,3	25.584	44,7	138	7,3	16.714	29,2	1.510	79,4	14.902	26,1	1.901	100	57.200	100
\bar{x}	270	24,0	21.244	62,9	49	4,4	4.650	13,8	808	71,8	7.880	23,3	1.124	100	33.777	100

Fuente: Síntesis Estadística de la Junta Nacional de Carnes.

El cuadro N° 5 y gráfico N° 1 indican que los lechones conforman el 71,8 % de la faena total y la categoría "cerdas" el 24,0 %, la faena de capones sólo alcanza el 4,4 % del total.

La faena promedio de los últimos 10 años, fue de 1.124 cabezas; señala una marcada tendencia creciente, en particular desde el año 1975 a la fecha. En los datos consignados es posible detectar la presencia de ciclos de faena de 5 años de duración. Aunque las causas que provocan la variación no son las mismas que explican ese tipo de oscilaciones a nivel nacional, no se ha podido establecer la correspondiente evolución de los precios locales, tampoco detectar una sobreoferta de cerdos en la plaza local, ni índices que señalen liquidación de hembras de los planteles a efectos de determinar la incidencia de los mismos.

Posiblemente las razones están más ligadas a efectos de la epizootia que afecta la población porcina y que obliga a tomar medidas sanitarias drásticas que repercuten sobre la faena anual de cerdos y la ulterior formación de los planteles.

El índice de extracción (Índice de Extracción de la Piara) en los años 1975 y 1978 fue de 101,2 % y 74,3 %, estos valores ubican a la provincia de Santa Cruz en una situación similar al nivel nacional, aunque con marcadas diferencias si se toma en cuenta que en la provincia se logran lechones de poco peso, mientras que a nivel país la categoría representativa la conforman "capones y hembras sin servicio", cuyo peso oscila entre los 110 y 120 Kg de peso vivo.

1.8.2. Producción por departamentos

La faena porcina que registran las municipalidades (cuadro N° 8 y gráfico N° 2) señala la evolución desde 1972 a 1978, y la variación mensual correspondiente a 1978, en cada departamento. Se aprecia que Deseado, Gler Aike y Magallanes, prácticamente son los únicos que participan, aunque en mayor proporción sólo los dos primeros; cabe señalar también que el Depar-

PORCINOS SACRIFICADOS EN MATADEROS MUNICIPALES POR DEPARTAMENTOS (cabezas y porcentaje).

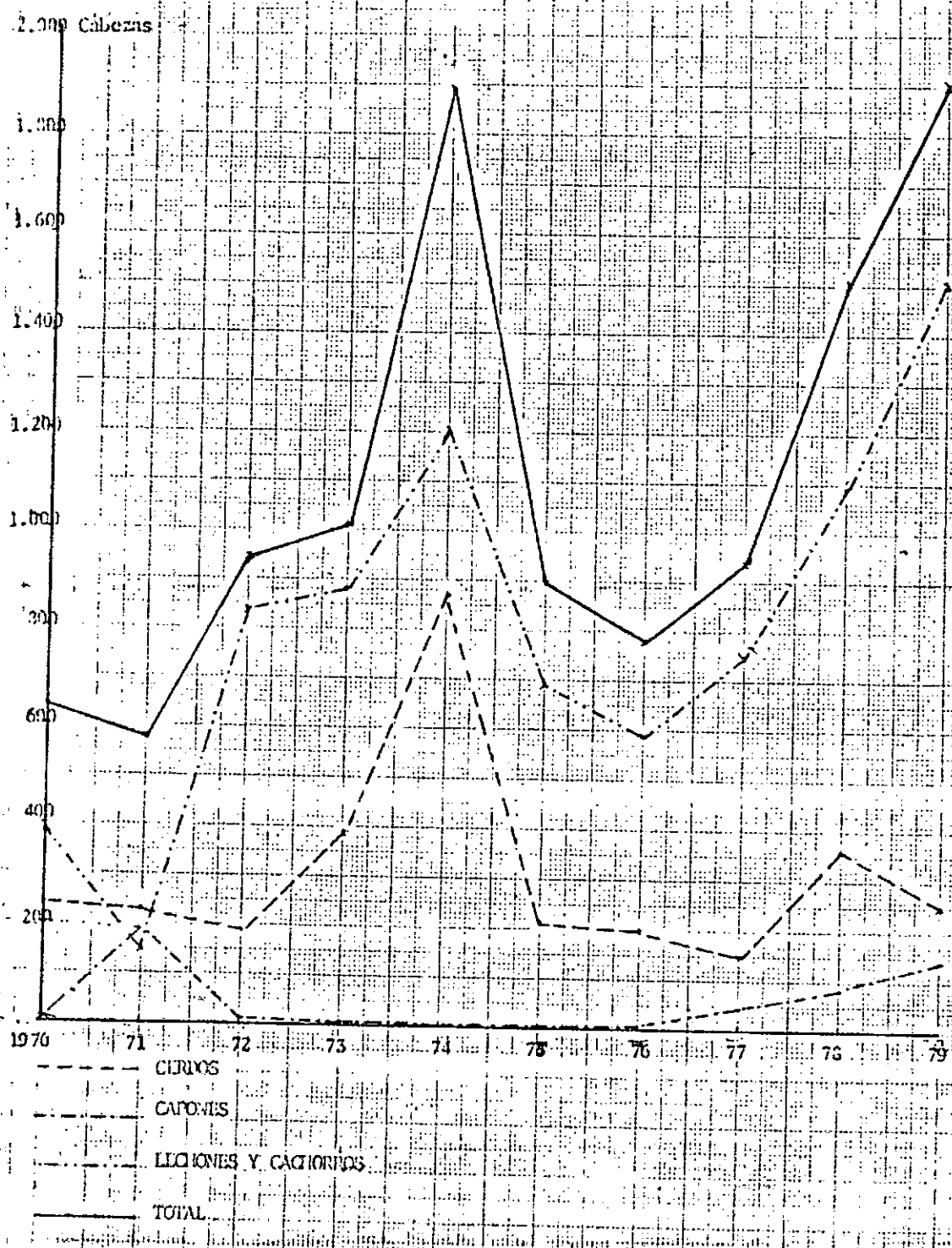
A ñ o s	T o t a l		Corpen Aike		Deseado		Gler Aike		Lago Argentino		Lago Buenos Aires		Magallanes		Río Chico	
	Cabezas	%	Cabezas	%	Cabezas	%	Cabezas	%	Cabezas	%	Cabezas	%	Cabezas	%	Cabezas	%
1972	941		26	2,8	694	73,8	104	11,0	-		-		114	12,1	3	0,3
1973	1.081		-		542	50,1	369	34,1	1		-		169	15,6	-	
1974	1.972		18	0,9	1.267	64,2	540	27,4	-		-		145	7,3	2	
1975	903		27	3,0	142	15,7	535	59,	-		-		199	22,0	-	
1976	793		8		466	58,7	132	16,6	2		12		173	21,8	-	
1977	943		7		328	34,8	426	45,2	-		-		175	18,6	7	
1978	1.378		-		524	38,	628	45,6	41		3		182	13,2	-	
- Enero	48	3,5	-		12	2,3	13	2,1	-		-		23	12,6	-	
- Febrero	46	3,3	-		7	1,3	17	2,7	-		-		22	12,1	-	
- Marzo	83	6,0	-		24	4,6	40	6,4	2		-		17	9,3	-	
- Abril	104	7,6	-		35	6,7	39	6,2	5		-		25	13,7	-	
- Mayo	109	7,9	-		42	8,0	50	8,0	5		-		12	6,6	-	
- Junio	85	5,2	-		23	4,4	52	8,3	-		-		10	5,5	-	
- Julio	130	9,4	-		46	8,8	62	9,9	-		-		22	12,1	-	
- Agosto	138	10,1	-		21	4,0	85	13,5	-		-		32	17,6	-	
- Setiembre	33	2,4	-		6	1,1	11	1,3	-		1		15	8,2	-	
- Octubre	13	0,9	-		6	1,1	3	0,5	-		2		2	1,1	-	
- Noviembre	102	7,4	-		102	19,5	-		-		-		-		-	
- Diciembre	437	35,3	-		200	38,0	256	40,8	29		-		2	1,1	-	

Fuente: Municipalidades.

GRÁFICO N°

CAMBIO TORCINO SACRIFICADO EN LOS MATADEROS
MUNICIPALES Y PARTICULARES

Cabezas faenadas por categorías





CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

tamento Deseado, durante el período en cuestión merizó su participación del 73,8 % al 38,0 %, mientras que Güer Aike pasó del 11,0 % al 45,6 %. (ver cuadro N° 6).

Con referencia a la faena mensual, si bien los valores de un solo año resultan insuficientes para extraer una conclusión valedera, se aprecia la mayor concentración en los meses de noviembre y diciembre, y coincide con la que señalaron los informantes consultados al respecto, en la mayor solicitud de lechones en la proximidad de las fiestas de fin de año.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

2 - PRODUCCION DE ALIMENTOS FORRAJEROS EN LA PROVINCIA.

Areas de producción, especies y cantidades.

La actividad agrícola provincial se caracteriza por la marginalidad de su producción, la pobre cobertura de su espacio geográfico, el aislamiento, baja fertilidad de los suelos, posibilidad estacional de riego y un espacio muy limitado de clima benigno para cumplir un ciclo de producción.

Esas condicionantes determinaron que la actividad agrícola se concentre en valles perfectamente definidos como: Perito Moreno, Los Antiguos y costa del Lago Buenos Aires. En ellos se produce una relativa variedad de cultivos que sólo adquieren importancia a nivel regional, mientras que a nivel provincial carecen de toda significación como para que sean tenidos en cuenta para incentivar la producción porcina.

Las estadísticas provinciales señalan la siembra de centeno, cebada forrajera, avena y alfalfa, pero su utilización se limita como forraje verde o seco, y ninguno se cosecha.

Los promedios sembrados entre los años 1976/77 y 1980/81, son los siguientes:

Centeno	150 ha
Cebada forrajera	232 ha
Avena	880 ha
Alfalfa	3.450 ha
* promedio 1976/77 - 1977/78	

Para la zona Los Antiguos - Perito Moreno, de acuerdo a lo indicado en el estudio de Reactivación Productiva de dicha Area, que también realiza el CFI, la oferta de trigo en 1980/81 fue de 10.380 Kg, de los cuales 6.880 Kg se consumen localmente y 3.500 Kg fueron disponibles para comercializar.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Frente a esta situación agrícola el panorama para encarar la producción de cerdos sólo es posible si se contempla adquirir los alimentos en fuentes extraprovinciales.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES**3 - DISPONIBILIDAD REGIONAL DE ALIMENTOS ENERGETICOS Y PROTEICOS PARA ALIMENTACION PORCINA.**Tipo de alimentos.

La formulación de raciones para alimentación porcina puede hacerse con un variado número de componentes, tales como: cebada, trigo, maíz, sorgo, harinas de carne, de pescado, de huesos, tortas de girasol, de soja, etc., sin embargo, todos son difíciles de conseguir en el ámbito de la provincia de Santa Cruz y en los centros extraprovinciales próximos a ella: por ejemplo: Comodoro Rivadavia.

La utilización de los diversos componentes alimenticios cabe ponderarla por la disponibilidad de los mismos, su calidad y precio por un lado; por el otro, en función de las necesidades del cerdo, tipo de producción a obtener y ambiente en que se desarrollará.

Ante las dificultades que se presentan para contar con la variedad, volúmenes y calidad de alimentos necesarios, cabe pensar si la infraestructura existente es adecuada para traer los alimentos que elabora la industria de alimentos balanceados, o por lo menos la provisión de concentrados comerciales y los granos para que los productores puedan adquirirlos en forma independiente o agrupados, y preparar el o los alimentos necesarios.

Las provincias de Santa Cruz y del Chubut presentan condiciones similares para la producción de granos forrajeros y la provisión de alimentos balanceados dependen de las plantas instaladas en la provincia de Buenos Aires. Sin embargo, en ambas hay distribuidores representantes de las principales empresas elaboradoras (Ganave, Cargill, Nutrimentos) con plantas instaladas en Bahía Blanca, Chacabuco; Mar del Plata, Saladillo, Escobar, los que llevan regularmente alimentos para cubrir las necesidades de la cría intensiva de aves (prácticamente el 100 %) e insignificantes cantidades de alimentos para lechones; los restantes tipos de alimentos se comercializan solamente bajo pedido.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Es opinión generalizada entre los productores avícolas que los alimentos elaborados en base a mezclas de sus ingredientes, no dan los mismos resultados que los alimentos completos adquiridos, lo cual hace que prefieran los balanceados completos. En este caso, si bien el precio es superior, suelen disminuirse las diferencias si se toman en cuenta las necesidades de silos, mezcladoras, molinos, etc., y los resultados inferiores que se obtienen cuando se formulan las propias raciones.

Otra apreciación hace referencia a la falta de regularidad en la provisión de los ingredientes para formular los alimentos originada en inconvenientes del transporte, lo que obliga al almacenamiento de cantidades extras, por lo tanto mayor capacidad de depósitos, inmovilización del capital y la consiguiente pérdida de calidad.

A nivel regional existen algunas materias primas para obtener ciertos insumos intervinientes en las fórmulas alimenticias para cerdos, tales como: harina de carne, grasa animal, harina de sangre, harina de pescado, harina de alfalfa, harina de algas, conchillas, etc., y algunos cereales como: trigo, avena y cebada. Estos, como se cultivan en los Departamentos Cushamen, Futaleufú, Rawson, Gaiman y Sarmiento, hacen que su disponibilidad constituya cierta ventaja sólo para fabricar alimentos para los cerdos que se crían en esas mismas áreas de la provincia del Chubut pero no en la de Santa Cruz.

La disponibilidad aislada de alimentos señalados en función de las necesidades que puedan emerger del presente estudio, no aporta ventajas porque las distancias en la mayoría de los casos son mayores de 500 Km hasta los centros de utilización y crean la necesidad de contar con una estructura de almacenaje para formular los alimentos localmente.

Se estima que la red comercial existente en Río Gallegos y Comodoro Rivadavia podría atender cómodamente la demanda de alimentos balanceados que surja de la instalación de criaderos de porcinos, por lo menos durante las etapas iniciales; posteriormente, cuando mayores volúmenes lo justi-

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

fiquen, las unidades de producción por sí solas o agrupadas, podrán actuar como compradores directos en las fábricas y evitar los gastos de intermediación para reducir la incidencia del flete, etc.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

4 - INFRAESTRUCTURA DE SERVICIOS

4.1. Vías de comunicación.

La infraestructura vial de la provincia comprende las redes nacional y provincial; esta última a su vez clasificada en primaria y secundaria, de primera y segunda categoría.

La longitud total de las rutas es de 7.514 Km, de los cuales 737 Km son pavimentadas, 3.081 Km de calzada mejorada, 2.093 Km calzada natural, 1.375 Km constituidos por huellas y 228 Km son huellas sin abrir.

Las rutas nacionales tienen 2.500 Km, o sea constituyen el 33,2 % del total señalado anteriormente, mientras que las rutas provinciales con un largo de 5.014 Km, son el 66,8 % restante.

Las vías más importantes son: la Ruta Nacional N° 3 que bordea la costa atlántica, y la N° 40 que bordea la zona cordillerana. Los caminos provinciales siguen el trazado de Oeste a Este, vinculando las dos rutas longitudinales y tratando de romper el aislamiento de las zonas cordilleranas y central.

Río Gallegos actualmente es la única capital provincial que carece de ruta pavimentada que la una con el área desarrollada del litoral. La trama vial de la provincia es insuficientemente densa de acuerdo a las características de explotación económica llevada a cabo hasta la época actual y las necesidades de sus centros más importantes. Sin embargo, desde el punto de vista de calidad de la oferta, ésta resulta, en cierto modo, apta únicamente en la conexión troncal de la zona Este (Ruta Nacional N° 3) y la vinculación transversal Fitz Roy-Los Antiguos (Ruta Provincial N° 520) pavimentada.

El resto de la provincia, en virtud al tipo de calzada y la intransitabilidad por razones climáticas, resulta deficientemente conectada para trán-

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

sitos que excedan las reducidas cifras del tránsito relevado. La Ruta Nacional N° 40 y las conexiones transversales provinciales constituyen vinculaciones muy deficientes debido a falta de continuidad, pendientes, características de curvas y transitabilidad.

4.2. Transporte.

El análisis del transporte se limita a los antecedentes existentes en otros estudios específicos y a la información suministrada por transportistas, distribuidores y mayoristas.

El servicio general de cargas se realiza a camión completo, con unidades de más de 20 tn. Para los itinerarios predominantes como: Buenos Aires-Río Gallegos o San Julián o Puerto Deseado, se efectúa con remolques o acoplados.

En la distribución de cargas desde Río Gallegos o Comodoro Rivadavia hacia el interior de la provincia, se utilizan camiones de menor porte debido a que los caminos existentes no permiten el uso de vehículos mayores y el volumen de cargas así como la frecuencia de viajes tampoco lo hacen necesario.

En general, las empresas transportistas y los transportes independientes regulan sus tarifas por los medios oficializados por los propios prestadores; sólo para los casos de carga refrigerada, carga general a camión completo, carga de artículos para el hogar, mudanza y muebles se concertan tarifas especiales.

Gran parte de los transportistas hacen hincapié en el mal estado de la Ruta N° 3 en jurisdicción de la provincia, todo lo cual crea inconvenientes en los servicios e incide en costos superiores a los promedios usados en la tarificación.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES**4.3. Abastecimiento local y regional de productos.**

Los principales núcleos emisores del abastecimiento mayorista son: Río Gallegos, Puerto San Julián, Puerto Deseado, Caleta Olivia y en menos grado Comandante Luis Piedra Buena, Puerto Santa Cruz. Comodoro Rivadavia, si bien corresponde a la provincia del Chubut, está fuertemente vinculado a los núcleos urbanos del Noreste de la provincia.

De acuerdo a un estudio realizado por el C.F.I. 1973, donde se tomaron en cuenta los movimientos de cargas para satisfacer las necesidades de consumo de la provincia, teniendo en cuenta los rubros: carnes (vacuna y ovina) frutas, vegetales, leche y derivados, harinas y derivados, otros alimentos, bebidas, artículos varios e indumentarias, entre otros. (El trabajo no incluyó productos vinculados a este estudio, ya que a excepción del rubro alimentos balanceados, los restantes difícilmente hubiesen podido relevarse). Los vínculos de mayor significación son los que establecen entre los núcleos urbanos: Río Gallegos (núcleo de primera categoría), San Julián y Puerto Deseado (núcleos de segunda categoría). No se consideran los abastecimientos originados en el exterior de la provincia, siendo importante destacar que Caleta Olivia y Pico Truncado están abastecidos fundamentalmente por Comodoro Rivadavia.

El área de abastecimiento de Río Gallegos cubre el sur de la provincia; los mayores volúmenes de carga son los que tienen por destino las localidades de 28 de Noviembre-El Turbio, cubriendo todos los rubros considerados excepto carne. Le sigue en orden de importancia las cargas destinadas a El Calafate.

Puerto San Julián abastece a Gobernador Gregores, especialmente de frutas, leche y derivados, harinas y derivados, otros alimentos, bebidas y tabaco. También abastece de carne a Caleta Olivia, Cañadón Seco y en pequeña cantidad a Pico Truncado.

Puerto Deseado abastece únicamente núcleos urbanos del Norte de la provin-

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

cia. La mayor cantidad de mercadería tiene por destino Perito Moreno y en segundo lugar Las Heras; en caso de carne también destina Caleta Olivia y Pico Truncado.

Río Gallegos, Puerto San Julián y Puerto Deseado son núcleos emisores de carga destinada al consumo, en volúmenes menos relevantes, hacia las localidades de 28 de Noviembre, Comandante Luis Piedra Buena, Puerto Santa Cruz, Las Heras, Gobernador Gregores y Perito Moreno. Todos estos núcleos abastecen únicamente carne, excepto Puerto Santa Cruz que envía todos los rubros que se toman en cuenta menos carne a Tres Lagos y Gobernador Gregores envía vegetales a Puerto San Julián.

Resumiendo, los vínculos principales como consecuencia del movimiento del abastecimiento para consumo final se producen entre: Río Gallegos con: 28 de Noviembre, El Calafate, Comandante Luis Piedra Buena y Puerto Santa Cruz. Puerto San Julián con Gobernador Gregores; y Caleta Olivia y Puerto Deseado con Perito Moreno, Las Heras y Caleta Olivia.

5 - ASPECTOS INSTITUCIONALES

5.1. Organismos de Asistencia Técnica Agropecuaria.

5.1.1. Situación actual de la Asistencia Técnica.

La población rural de la provincia de Santa Cruz no dispone de suficiente atención del Gobierno Provincial y Nacional en cuanto a la difusión de las nuevas técnicas o bien de la simple apertura o cambio de modalidad hacia la toma de nuevas ideas para modificar el manejo conservador que persiste en su ganadería tradicionalmente ovina. En el centro geográfico de la provincia existía una Estación Experimental, destinada a investigar programas de producción hortícola y forestal. Después de 25 años quedó descartada de los planes de tecnificación como consecuencia de que no había logrado una transferencia de los resultados.

Desde 1960 el INTA trabaja en programas de mejoramiento ovino e implantación de pasturas permanentes para lograr la mayor disponibilidad de alimentos de calidad, manejo de aguadas, mediante instalación de tajamares, iniciación de pequeñas obras para riego de cultivos forrajeros, etc. También estudia la dinámica de la vegetación autóctona para lograr su manejo adecuado, y finalmente se están dando los pasos para la diversificación de las actividades agropecuarias mediante la tecnificación en la cría de ganado vacuno.

La mentalidad del ganadero, muy conservadora y no innovadora, está cambiando hacia una mayor receptividad tecnológica. El nivel cultural de los productores dentro del promedio es considerado alto, sobresaliendo los de los establecimientos grandes y medianos, situación que de contarse con el apoyo oficial necesario, podrían aprovecharse para que se incorpore la actividad de cría porcina intensiva destinada a satisfacer las necesidades de carne para el consumo provincial.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES**5.1.2. Consejo Agrario Provincial: organización interna.**

El Consejo Agrario Provincial se creó como ente para ejecutar la política agropecuaria trazada por el Poder Ejecutivo Provincial. Su dirección y administración está a cargo del Presidente y un Directorio compuesto de 5 miembros que designa el Poder Ejecutivo Provincial.

El Presidente designa sus asesores en las materias que crea conveniente y tiene la facultad de designar personal del mismo organismo para ejercer dichas funciones.

La organización interna del Consejo corresponde a la que se detalla en el Gráfico N° 3. De la Presidencia dependen, entre otras Direcciones Generales, las de: Producción Animal, General Técnica y de Inspección de Productos Alimenticios, como áreas específicamente vinculadas en los aspectos de producción, extensión y sanidad de animales, carnes y productos derivados, que se desarrollan en la provincia.

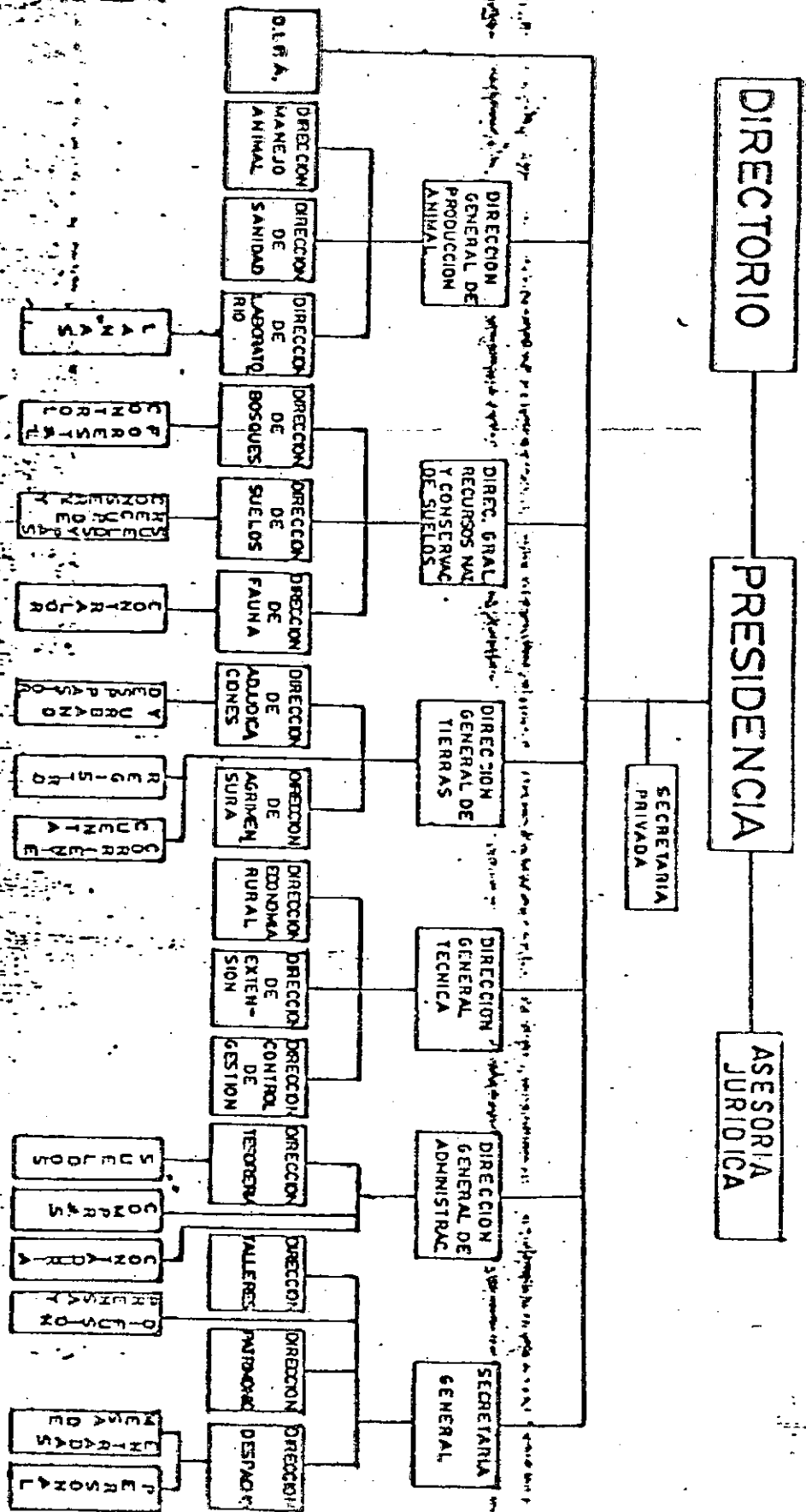
5.1.2.1. Dirección General de Producción Animal:

Integra el área técnica agropecuaria del Consejo. Está formada por las Direcciones de: Manejo Animal, Sanidad y Laboratorios.

La misión de esta Dirección General está destinada a obtener los mayores resultados productivos dentro del marco de los recursos disponibles. Para tal fin tiene como función la de dirigir la investigación de técnicas apropiadas de manejo animal, dirigir el Laboratorio de Lanas y Parasitología-Patología y conducir una política de sanidad animal, buscando productividad y calidad de comercialización.

- Dirección de Manejo Animal.

Le cabe la misión de conocer el sistema productivo para lograr la mayor eficiencia posible dentro del esquema de inversiones culturales y tecnológicas.



CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

cas, persiguiendo un aumento de rentabilidad de la producción. Tiene como función la de investigar y evaluar la evolución del animal, buscando una mayor eficiencia productiva.

- Dirección de Sanidad Animal.

Corresponde a esta Dirección controlar y erradicar las enfermedades endémicas y exóticas, y evaluar el estado sanitario de los rodeos, majadas y animales de granja. A tal fin, coordina con los organismos nacionales específicos los planes de lucha sanitaria.

Además, dicta cursos y crea calendarios sanitarios para uso de los productores; controla el cumplimiento de las leyes de Sanidad Animal de la Provincia y de aquellas nacionales a las cuales se adhiere. Crea normas legales y reglamenta otras cuando sea necesarias.

- Dirección de Laboratorio.

Además de certificar la calidad comercial de las lanas de la provincia de Santa Cruz, interviene en el apoyo de planes de extensión y manejo animal del Organismo.

5.1.2.2. Dirección General Técnica.

Esta Dirección tiene el cometido de adecuar al poblador rural con las técnicas probadas para obtener una mayor eficiencia productiva. También asesorar al Organismo y al Poder Ejecutivo Provincial sobre aspectos de Política Agropecuaria, así como controlar la eficiencia del Organismo y planificar con las demás Direcciones Generales el accionar del Ente. Para tales fines su función es la extensión, el control de gestión y de los registros agropecuarios. De ella dependen las siguientes direcciones:

- Dirección de Economía Rural.

Esta Dirección interviene en la realización de estudios regionales e indi-

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

viduales para asesorar a quienes los necesiten sobre administración agraria. Entre sus funciones se cita la de encuestar directamente a los productores en su lugar de producción, mantener al día los costos de producción y elaborar las alternativas económicas que apunten a un mejor desarrollo de la explotación agropecuaria provincial.

- Dirección de Extensión.

A través de esta Dirección se pretende lograr que el productor adopte técnicas que tiendan a un mejor aprovechamiento de los recursos disponibles; para ello puede recabar la información sobre trabajos de investigación y experimentación que han demostrado su éxito.

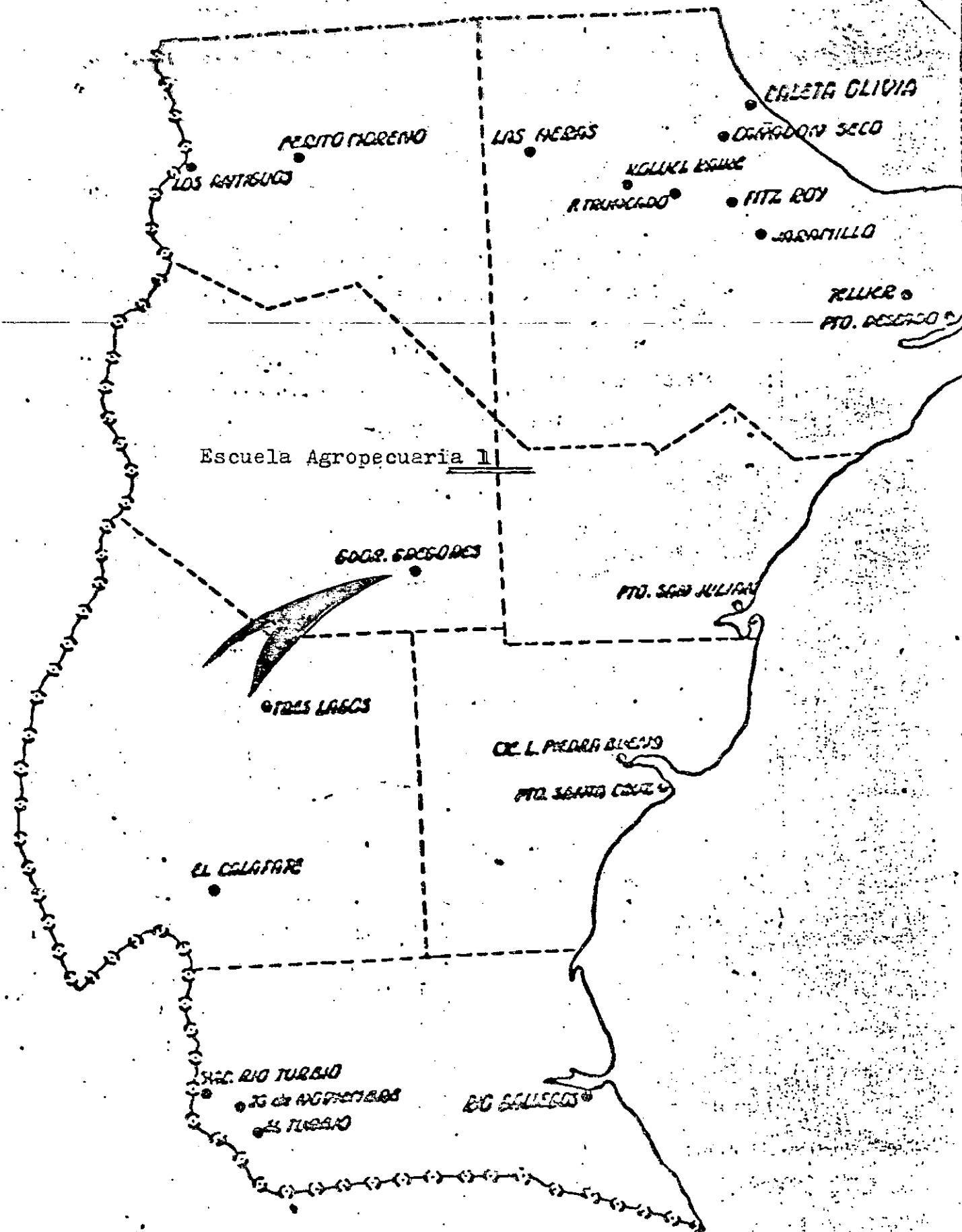
Cuenta con un cuerpo de profesionales extensionistas que tienen a su cargo la enseñanza colectiva e individual por áreas. Coordinan con las demás Direcciones Generales los planes de éstas para orientar la investigación de los problemas reales señalados por los extensionistas y organizan la publicación técnica que está dirigida a mejorar la producción.

- Dirección de Control de Gestión.

La misión que le corresponde es la de evaluar el grado de eficiencia operativa alcanzada por los diferentes niveles, correlacionando las metas o programas con los resultados obtenidos. Para dichos fines tiene la función de verificar la evolución del plan anual, determinar el grado de cumplimiento de los programas y proyectos básicos o especiales y proponer las acciones especiales en los casos que correspondan.

5.1.2.3. Dirección de Inspección de Productos Alimenticios:

Desde el ámbito de la misma se pretende hacer respetar las normas legales federales o crear normas provinciales sobre faenamiento, transporte y manipuleo de los productos alimenticios derivados de animales. Entre sus funciones se destacan la de realizar inspecciones a los mataderos y cámaras frigoríficas en todo el ámbito provincial.



TOTAL 1

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

También le corresponde asegurar el cumplimiento de la Ley Federal de Carnes y coordinar con los entes provinciales, municipales y nacionales, las acciones que puedan mejorar las condiciones en el manipuleo de los productos alimenticios de origen animal.

5.1.3. Escuela Agrotécnica Gobernador Gregores (Escuela Provincial N° 1).

5.1.3.1. Características generales.

Está bajo jurisdicción del Ministerio de Educación y Cultura de la Provincia; se encuentra ubicada en la localidad de Gobernador Gregores, Departamento de Río Chico. El establecimiento forma técnicos agropecuarios que egresan con el título de Expertos Agrónomos o Agrónomos Especializados en Ganadería.

Para la formación y capacitación de los alumnos el establecimiento cuenta con la infraestructura necesaria en tierras, construcciones, equipamiento y personal, cuya descripción se detalla: campo de 1.866 ha de superficie, dividido en 4 potreros todos con alambrado perimetral e internos; de la superficie indicada, 1.200 ha corresponden a pasturas naturales y 666 ha improductivas; además hay 32 hs sistematizadas sujetas a la producción de forrajes, granos, hortalizas y frutales.

Los edificios existentes cubren una superficie de 555 m² destinada para tareas administrativas, docentes y didácticas productivas, tales como: agricultura, ganadería, granja, industrias agrícolas; y para prácticas de recreación y deportes. Anexo a la escuela hay un albergue para alojar los alumnos que concurren de todo el ámbito provincial.

5.1.3.2. Actividades programáticas del establecimiento:

- Ciclo de Expertos.

El plan de estudios de este ciclo abarca 3 años de duración en los cuales

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

se dictan 23 materias. La secuencia anual y total de horas semanales se expresa en el cuadro N° 7. Se aprecia un mismo total de horas asignadas anualmente, sin embargo, la proporción de horas de asignaturas teóricas aumenta y disminuyen las horas de clases prácticas, y el porcentaje de actividades prácticas.

- Ciclo de Agrónomos.

También tiene 3 años de duración; para cursarlo es necesario haber cumplido primeramente el Ciclo Experto en Ganadería, o bien, tener aprobado el Ciclo Básico Común o sus equivalentes.

En los tres años de duración el plan de estudio abarca el dictado de 28 materias y trabajos prácticos. El total de horas semanales es el mismo que para el Ciclo de Experto, pero al contrario de lo que ocurría para éste, aquí disminuye el dictado semanal de asignaturas teóricas y aumenta el total de horas de clases prácticas. Con respecto al porcentaje de actividades prácticas, también se produce una disminución año tras año.

Ambos ciclos (Experto y Agrónomo) son carreras de nivel medio, de 3 años de duración cada uno; equivalen con el ciclo básico el primero y con el bachillerato agropecuario el segundo.

Los requisitos de ingreso y las posibilidades que ofrecen se esquematizan a continuación:

- Ciclo Experto en Ganadería:

Duración del ciclo	: 3 años
Título otorgado	: Experto en Ganadería
Equivalencias	: Ciclo Básico Común o sus equivalentes
Condiciones de ingreso	: Ciclo primario completo

CUADRO N° 9: ASIGNATURAS Y HORAS ASIGNADAS A LOS CICLOS DE EXPERTO Y
 AGRONOMO - CICLO DE EXPERTO (3 años)

A S I G N A T U R A S	1er. a ñ o	2do. a ñ o	3er. a ñ o
CASTELLANO	4	4	4
INGLES	3	3	3
HISTORIA	3	3	3
GEOGRAFIA	3	3	3
FORMACION CIVICA	2	2	2
MATEMATICAS	5	5	4
ELEMENTOS DE FISICA Y QUIMICA	-	-	-
BOTANICA	2	-	-
ZOOLOGIA	-	2	-
ANATOMIA Y FISIOLOGIA COMPARADAS	-	-	3
CONTABILIDAD PRACTICA	-	2	-
ORGANIZACION DEL TRABAJO	-	-	2
CULTURA MUSICAL	2	2	2
DIBUJO	2	2	2
EDUCACION FISICA	3	3	3
MANEJO DEL SUELO	1	-	-
IMPLANTACION y MANEJO DE PRADERAS	-	1	-
EXPLOTACION SUBSIDIARIA(granja)	1	-	-
GANADERIA GENERAL	2	-	-
EXPLOTACION DE OVINOS	-	2	-
EXPLOTACION DEL CABALLO	-	1	-
EXPLOTACION DE BOVINOS	-	-	3
PRACTICAS DE VETERINARIA	-	-	1
TRABAJOS PRACTICOS	22	20	19
TOTAL	55	55	55

Total de Horas asignaturas teóricas:	33	35	36
Total de Horas clases prácticas :	22	20	19
% de actividades prácticas :	66,6 %	57,1 %	52,7 %

CICLOS DE AGRONOMOS (3 años)

A S I G N A T U R A S	1er. a ñ o	2do. a ñ o	3er. a ñ o
LITERATURA	2	2	-
INGLES	2	2	2
HISTORIA	-	3	-
GEOGRAFIA	3	-	-
FILOSOFIA	2	2	-
MATEMATICAS	4	4	-
FISICA	3	3	-
QUIMICA	3	3	-
ANATOMIA Y FISIOLOGIA COMPARADAS	3	-	-
BOTANICA AGRICOLA	2	-	-
AGRICULTURA GENERAL	3	-	-
INDUSTRIAS DE LA GRANJA	2	-	-
HORTICULTURA	2	-	-
ZOOTECNIA Y PRODUCCION ANIMAL I	-	3	-
INDUSTRIAS AGRICOLAS I	-	2	-
AGRICULTURA ESPECIAL I	-	3	-
ARBORICULTURA Y FRUTICULTURA	1	3	-
ADMINISTRACION RURAL	-	2	-
HIGIENE Y SEGURIDAD LABORAL	-	2	-
CONSTRUCCIONES E INSTALACIONES RURALES	-	-	2
MANEJO DE LA EMPRESA	-	-	2
LEGISLACION AGRARIA	-	-	3
INSTRUCCION CIVICA	-	-	2

EDUCACION FISICA	3	-	-
ZOOTECNIA Y PRODUCCION ANIMAL II	-	-	4
INDUSTRIALIZACION Y CONTROL DE PRODUCTOS CAN.	-	-	2
NUTRICION ANIMAL	-	-	2
VETERINARIA	-	-	2
TRABAJOS PRACTICOS	21	19	34
TOTAL	55	55	55

Total de horas Asignaturas teóricas:	34	36	21
Total de horas clases prácticas :	21	19	34
% de actividades Prácticas :	61,7 %	52,7 %	161,9 %

CICLO	HS. TEORICAS	HS. PRACTICAS	% PRACTICAS
EXPERTOS	104	61	58,65 %
AGRONOMOS	91	74	81,32 %

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

- Ciclo Agrónomo Especializado en Ganadería:

Título otorgado : Agrónomo especializado en Ganadería
 Equivalencias : Bachillerato agropecuario
 Condiciones de ingreso: Ciclo de Experto, Ciclo Básico Común o su equivalente: cumplido.

CICLO PRIMARIO	1er. Año	CICLO DE EXPERTO EN GANADERIA	SALIDA LABORAL
	2do. Año		CICLO AGRONOMO
	3er. Año		OTRA ESPECIALIDAD
CICLO BASICO COMUN O SUS EQUIVALENTES	1er. Año	CICLO DE AGRONOMO ESPECIALIZADO EN GANADERIA	NIVEL TERCARIO
	2do. Año		
	3er. Año		

Los planes de estudio de ambas carreras incluyen materias de orientación zootécnica tales como: zootecnia general, ovinos, bovinos, tambores, actividades subsidiarias de granja, etc. La enseñanza sobre cría de cerdos abarca nociones elementales. Se hace con carácter netamente ilustrativo y a efectos de que los alumnos puedan tomar mejor contacto con los animales de las especies existentes en la escuela.

Sin embargo, este establecimiento en función a la misión que cumple y la infraestructura que posee en instalaciones y personal, podría contribuir ampliamente con los objetivos del presente estudio. Además, las autoridades ministeriales consultadas, manifestaron su disposición favorable para que el mismo sea tomado en la posible instalación de una unidad de producción o de multiplicación de cerdos bajo los esquemas productivos que surjan del presente trabajo. Inclusive contemplaron la posibilidad de la formación más amplia sobre producción porcina ya que de allí podrán surgir los futuros productores que se interesan por la producción comercial de cerdos.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

6 - ESTUDIO DE MERCADO DE CARNE Y PRODUCTOS PORCINOS.

6.1. Caracterización de la demanda provincial.

Este ítem guarda estrecha relación con las preferencias del consumidor provincial porque se vincula al consumo de carne y productos porcinos elaborados y con las características poblacionales de la provincia. Permitirá definir el tipo de producción a realizar y estructurar la modalidad productiva, su distribución en el ámbito provincial acorde con el modelo tecnológico que exigen las condiciones ambientales y disponibilidad de recursos existentes.

6.1.1. Población provincial.

En el último censo de población realizado en el año 1980, la población provincial registró 114.479 habitantes, resultando la provincia menos poblada del país, con excepción del Territorio Nacional de la Tierra del Fuego.

Actualmente esta provincia se sitúa como polo de atracción y la magnitud de su tasa de crecimiento hace suponer que seguirá siéndolo durante los años próximos.

Las tasas medias anuales del crecimiento demográfico entre los años 1960 y 1970, y entre 1970 y 1980 fueron del 59,6 % y 35,6 %, respectivamente.

Evolución de la población provincial:

<u>Años</u>	<u>Habitantes</u>	<u>Tasa crecimiento intercensal</u>
1914	9.948	-
1947	42.880	431,0 %
1960	52.908	23,4 %
1970	84.457	59,6 %
1980	114.479	35,6 %

Fuente: Indec, Censo Nacional de Población y Vivienda.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Esta provincia, con una superficie de 243.943 Km², figura en el segundo lugar entre las de mayor superficie después de la de Buenos Aires, pero por el número de habitantes resulta que su densidad de población apenas alcanza 0,47 hab/Km².

En 1980 en el Departamento de Güer Aike se concentraba prácticamente el 50 % de la población total y en el de Deseado el 35,3 %. En los restantes sólo el 15,9 % de la población, y se evidencia un proceso de concentración en las localidades situadas sobre la costa del Atlántico, siguiendo la traza de la Ruta Nacional N° 3, que se agudizó en la última década, ya que entre los años 1960 y 1970, a los Departamentos citados les correspondía el 79,9 % y 72,1 % de la población total. (Cuadro N° 10).

La característica principal de la población provincial es su distribución marcadamente puntual, determinada por explotaciones económicas tipo enclave, orientadas al envío de materias primas con escasa elaboración industrial (carbón, petróleo, gas, lana) y las localizaciones tradicionales situadas en la costa, que constituyen el medio apto para la salida de los productos.

Cabe destacar también el neto predominio de la población urbana debido a que no se realizan actividades agrícolas y las del tipo ganadero, por sus condiciones muy extensivas demandan muy poca mano de obra. Asimismo, el crecimiento de las áreas urbanas durante la década 1970-1980, no se produjo en detrimento de la población rural, sino por la atracción de la población extraprovincial que han ejercido las ciudades de Río Gallegos y Caleta Olivia, así como el establecimiento de organismos oficiales sucedido al finalizar la década.

Evolución de la población urbana y rural entre 1970 y 1980.

	<u>1 9 7 0</u>	<u>1 9 8 0</u>	<u>Variación</u>
Población provincia	84.457	114.479	135,5 %
Población urbana	62.982 (74,6 %)	107.142 (93,6 %)	170,1 %
Población rural	21.465 (25,4 %)	7.337 (6,4 %)	34,2 %

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Como factor incidente de este desmedido aumento, ha repercutido el hecho de que durante el último censo de población, varias localidades inferiores a los 2.000 habitantes, se incluyan como centros urbanos, tales como: Perito Moreno, Comandante Piedra Buena, y Puerto Santa Cruz. También merece señalar el crecimiento que experimentaron las ciudades de Río Turbio (+ 90,4 %), Caleta Olivia (+ 60,7 %) y Río Gallegos (+ 51,6 %). (Ver cuadro N° 11).

CUADRO N° 10 - POBLACION TOTAL POR DEPARTAMENTOS

<u>Departamentos</u>	<u>1895</u>	<u>1914</u>	<u>1920</u>	<u>1947</u>	<u>1960</u>	<u>1968</u>	<u>1970</u>	<u>1980</u>
<u>Total</u>	<u>1.058</u>	<u>9.948</u>	<u>17.925</u>	<u>31.321</u>	<u>52.908</u>	<u>77.759</u>	<u>84.457</u>	<u>114.479</u>
Corpen Aike	485	2.208	2.186	3.825	3.556	3.661	4.144	5.538
Deseado	44	3.262	5.114	7.877	16.929	28.316	29.939	40.412
Güer Aike	445	3.274	5.323	9.357	21.228	33.785	37.624	55.915
Lago Argentino	-	-	1.534	2.289	2.092	2.116	1.994	2.540
Lago Buenos Aires	-	-	1.097	3.080	3.114	1.153	3.897	3.451
Magallanes	84	1.203	2.267	3.405	4.029	4.618	4.603	4.614
Río Chico	-	-	404	2.588	1.960	2.110	1.156	2.009

Fuente: Censos Nacionales de 1895, 1914, 1947, 1960 y 1970.

Censo de los Territorios de 1920.

Censo Provincial de 1968.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

6.1.2. Localización de los núcleos urbanos.

El análisis precedente refleja la cantidad de población y su distribución en el espacio provincial. En 1980, la población urbana representaba el 93,5 % de la total registrada y aparece localizada en 10 centros, de los cuales 7 corresponden al área costera de la provincia, 1 a la zona central y 2 a la cordillerana. (cuadro N° 11).

El escaso número de centros urbanos en parte se explica por la reducida población que habita en la provincia. La existencia de un conjunto de centros poblados, que no supera la dimensión poblacional establecida por el Censo, cumple sin embargo, roles similares a los que los centros urbanos manifiestan en otras provincias, por lo tanto, crea la necesidad de incluirlos a los efectos del presente estudio. Es decir, que el umbral adoptado a los fines censales no coincide con el de nuestro caso; se toma teniendo en cuenta el rol de centro y no la sola magnitud poblacional de los mismos.

De esta manera se incluyen núcleos poblados con más de 500 personas, en la medida que estas aglomeraciones puedan absorber individualmente la producción de una unidad porcina tipo.

A partir de esta nueva definición surge el listado de poblaciones siguientes:

Localidades con más de 500 habitantes (Censo 1980).

<u>Departamento</u>	<u>Localidad</u>	<u>Población</u>
Corpen Aike	Comandante Luis Piedra Buena	2.492
	Puerto Santa Cruz	2.353
Deseado	Caleta Olivia	20.141
	Pico Truncado	9.626
	Puerto Deseado	4.017
	Las Heras	3.176
	Cañadón Seco	1.264

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

<u>Departamento</u>	<u>Localidad</u>	<u>Población</u>
Mier Aike	Río Gallegos	43.479
	Yacimiento Río Turbio	7.758
	28 de Noviembre	1.571
Lago Argentino	El Calafate	1.384
Lago Buenos Aires	Perito Moreno	2.075
	Los Antiguos	777
Magallanes	Puerto San Julián	4.278
Río Chico	Gobernador Gregores	1.362

Fuente: Censo Nacional de Población y Vivienda.

El proceso de concentración de la población en detrimento de la disminución de la población dispersa (rural) es atribuible al incremento de la actividad extractiva que se lleva a cabo en el territorio provincial y al deterioro de la actividad ganadera ovina, que a su vez repercute sobre aquellos centros cuya actividad dependía de la exportación de productos ovinos (Coyle, San Julián y Santa Cruz) y en las cuales no han surgido actividades sustitutivas.

Dichos factores han incidido en la definición de una marcada tendencia a la polarización del espacio provincial entre los centros poblados del nor-este y sudeste de la provincia.

6.1.3. Proyección de la población.

En base a las tasas de crecimiento registrados en el período intercensal 1970-1980, para los núcleos poblados que se consignan en el cuadro N° 11 se proyecta el crecimiento para el año 1990.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

CUADRO N° 11 - EVOLUCION DE LA POBLACION URBANA

Departamento y localidad	P o b l a c i ó n	
	1970	1980
<u>Lago Buenos Aires</u>	4.330	3.451
- Perito Moreno	1.793	2.075
- Los Antiguos	614	777
<u>Deseado</u>	30.150	40.412
- Las Heras	2.151	3.176
- Caleta Olivia	13.356	20.141
- Cañadón Seco	1.154	1.264
- Pico Truncado	6.019	9.726
- Puerto Deseado	3.735	4.017
- Koluel Kaike	137	159
- Fitz Roy	75	145
- Jaramillo	135	250
<u>Magallanes</u>	4.320	4.614
- San Julián	3.589	4.278
<u>Corpen Aike</u>	4.240	5.538
- Cmte. L. Piedra Buena	1.558	2.492
- Santa Cruz	1.448	2.353
<u>Río Chico</u>	2.110	2.009
- Gobernador Gregores	1.144	1.362
<u>Lago Argentino</u>	1.850	2.540
- Calafate	844	1.384
- Tres Lagos	141	146
<u>Güer Aike</u>	39.690	55.915
- Río Gallegos	28.675	43.479
- Río Turbio	5.245	9.988

Fuente: Dirección General de Estadística y Censos - Subsecretaría de Planeamiento - Provincia de Santa Cruz.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

CUADRO Nº 12 - PROYECCION DE LA POBLACION DE LOS NUCLEOS URBANOS.

<u>Núcleo</u>	<u>Población 1980</u>	<u>Tasa de crecimiento 1970-1980 (%)</u>	<u>Proyección a 1990</u>
28 de Noviembre Río Turbio	9.509	90	18.067
Perito Moreno Los Antiguos	2.852	18	3.365
Pico Truncado Cañadón Seco Caleta Olivia	31.031	51	46.857
Cnte. L. Piedra Buena Puerto Santa Cruz	4.845	61	7.800
Puerto Deseado	4.017	8	4.338
Las Heras	3.176	48	4.700
Río Gallegos	43.479	52	66.088
El Calafate	1.384	64	2.270
Puerto San Julián	4.278	19	5.090
Gobernador Gregores	1.362	19	1.621
Total	105.933	-	160.196

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Los núcleos poblados indicados en el cuadro N° 12 reúnen el 92,53 % de toda la población y si se toman en cuenta para cuantificar el consumo de carne porcina será posible dimensionar el sistema de producción porcina partiendo del supuesto que cada núcleo definirá su propia demanda y que no podrá destinar excedentes de producción hacia otros centros debido a las condicionantes distancia, medios de transporte adecuados y estado de las vías de comunicaciones, en relación a los bajos volúmenes de carne porcina que se podrían enviar, etc.

Sin embargo, dichas condicionantes deberán necesariamente tomarse en cuenta a los efectos del aprovisionamiento de los insumos que demanda la instalación de las unidades de producción y su puesta en producción. Para este fin debe tenerse en cuenta la comunicación existente entre: Caleta Olivia - Cañadón Seco y Pico Truncado; Puerto Santa Cruz y Comandante Luis Piedra Buena; Río Turbio y 28 de Noviembre, en menor grado entre Perito Moreno y Los Antiguos. En estos casos, las distancias sí son relativamente cortas y la comunicación entre ellas no ofrece inconvenientes. (cuadro N° 13).

Cuadro N° 13 Distancias y vías de comunicación entre núcleos poblacionales.

<u>Núcleo</u>	<u>Distancia entre localidades</u> (Km)	<u>Tipo de ruta</u>
Caleta Olivia	15	Pavimentado
Cañadón Seco	39	
Pico Truncado		
Puerto Santa Cruz	21	Pavimentado
Comandante L. Piedra Buena		
Yacimiento Río Turbio	10	Consolidado
28 de Noviembre		
Perito Moreno	65	Consolidado
Los Antiguos		

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

6.1.4. Consumo de carne porcina de producción provincial.

El consumo de carne porcina de la población urbana se establece en base a la faena registrada en los respectivos Departamentos conforme a las estadísticas de la Junta Nacional de Carne. De acuerdo a la población de 1970 y 1980, se aprecia que el consumo aparente de la provincia pasó de 0,483 Kg a 0,534 Kg. Estas cantidades incluyen la fracción de carne que se consume fresca (lechones) y como embutidos frescos (cuadro N° 14).

A pesar que la diferencia acusa un incremento del 10,5 %, en los dos departamentos que registran mayor consumo en igual período, ésta decreció al 59 % en Deseado y al 97 % en Güer Aike, con respecto al año 1970.

Cuadro N° 14: Consumo de carne de cerdo de producción provincial. Por departamentos (población urbana).

<u>Departamentos</u>	<u>1970 Población (hab)</u>	<u>Oferta carne (Kg)</u>	<u>Consumo aparente (g)</u>	<u>1980 Población (hab)</u>	<u>Oferta carne (Kg)</u>	<u>Consumo aparente (g)</u>
Provincia	71.335	34.470	483	107.142	57.200	534
Corpen Aike	3.006	-	-	4.485	-	-
Deseado	26.425	7.749	293	38.905	6.735	173
Güer Aike	33.920	26.071	769	53.370	39.881	747
Lago Argentino	844	488	578	1.530	7.204	4.708
Lago Buenos Aires	2.407	162	67	2.852	-	-
Magallanes	3.509	-	-	4.278	3.380	790
Río Chico	1.144	-	-	1.362	-	-

Fuente: Censos de población y síntesis estadística de la Junta Nacional de Carnes.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Si se considera el conjunto de localidades mayores de 500 habitantes, en cada una de ellas la acción primordial consiste en sustituir radicalmente la producción porcina actual por el o los esquemas productivos que surjan del presente estudio, sustentados en los principios de racionalidad y eficiencia, de modo que el principal logro de producción consista en la obtención de lechones para el consumo fresco y cerdos de-descarte para faena y ulterior procesamiento en productos chacinados para el-consumo local.

Estructurar modelos de producción porcina para lograr cerdos terminados a utilizar en la elaboración de chacinados, no constituiría una alternativa viable en virtud a que difícilmente podrían sustentarla los costos de producción y la falta de una estructura adecuada de faena y procesamiento, y tampoco podrían competir con la estructura comercial existente para el abastecimiento de tales productos y menos se podría competir con los precios que en las diferentes fases se comercializan esos productos elaborados.

Asimismo , deberá programarse la producción a efectos de alcanzar los niveles de consumo que surjan de la proyección de la demanda.

6.1.5. Proyección del consumo.

Para este fin se toman en cuenta los consumos de carne porcina que se registran a nivel nacional.

Cuadro N° 15: Consumo anual de carne porcina en la República Argentina.
Total peso playa y promedio Kg/hab.

<u>Año</u>	<u>Kg. peso playa</u>	<u>Consumo/hab.</u> (Kg)
1971	242.626	10,2
1972	210.561	3,7
1975	239.557	9,7
1974	234.450	9,4

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Cuadro N° 15 (Cont.)

<u>Año</u>	<u>Kg. peso plazo</u>	<u>Consumo/hab.</u>
1975	247.674	9,7
1976	239.960	9,2
1977	234.801	8,9
1978	211.384	7,9
1979	258.533	9,5
1980	266.247	9,6
-	238.579	9,3

Fuente: Síntesis Estadística de la Junta Nacional de Carnes.

Aunque no existen datos oficiales de la proporción que corresponde al consumo de carne fresca y a fiambres, las estimaciones de los informantes vinculados con las actividades de procesamiento y comercialización de carnes y productos son del orden del 10 % y 90 %, respectivamente; incluyendo los primeros lechones y algunos cortes frescos tales como: costillar con o sin hueso, bondiola, pechito y patitas (menudencia).

A nivel nacional cabe destacar también la inelasticidad que presenta el consumo de carne porcina, por lo cual las oscilaciones que presentan los valores del cuadro N° 15 pueden atribuirse a las variaciones cíclicas que afectan la producción porcina del país, y a la aplicación de medidas especiales que afectan el consumo de la carne vacuna, que repercuten sobre el consumo de las otras carnes en general.

La proyección del consumo provincial, en base a los valores nacionales tiene el inconveniente de no conocer cuál es el volumen total de productos elaborados que entra a la provincia por los distintos canales de comercialización (supermercados, proveedores mayoristas, distribuidores extraprovinciales, etc.). Sin embargo, si se supone : a) el 10 % del consumo nacional promedio de los últimos 10 años, o b) el valor resultante

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

de la función de ajuste lineal $y = 9,64 + b 0,07$, resultan los coeficientes de consumos 0,930 g/hab y 0,824 g/hab respectivamente. Relacionando éstos con la población estimada para 1990, es posible cuantificar la demanda futura de carne porcina de producción local que constituirá la meta del presente estudio. (Cuadro N° 16).

CUADRO N° 16 - CONSUMO DE CARNE PORCINA PROYECTADO AL AÑO 1990.

<u>Núcleo poblado</u>	<u>N° hab. 1990</u>	<u>Proyección (1)</u>	<u>Proyección (2)</u>
		<u>Base 930 g/hab</u> Kg	<u>Base 824 g/hab</u> Kg
Río Turbio 28 de Noviembre	18.067	16.802,3	14.887,2
Perito Moreno Los Antiguos	3.365	3.129,4	2.772,8
Pico Truncado Cañadón Seco Caleta Olivia	46.857	43.577,0	38.610,2
Cnte. L. Piedra Buena Santa Cruz	7.800	7.254,0	6.427,2
Puerto Deseado	4.338	4.034,3	3.574,5
Las Heras	4.700	4.371,0	3.872,8
Río Gallegos	66.088	61.461,0	54.456,5
Calafate	2.270	2.111,1	1.870,5
Puerto San Julián	5.090	4.733,7	4.194,2
Gobernador Gregores	1.621	1.507,5	1.335,7
Total	160.196	148.982,1	132.001,6

Fuente: Elaboración propia.

6.2. Caracterización de la oferta provincial.

Cuando se analizó la producción de cerdos, mediante los datos de faena se apreció que la oferta anual de porcinos se restringe a una reducida cantidad de lechones de producción local del orden de las 1.500 cabezas/año, más otras 400 cabezas de cerdos de categorías superiores (año 1979).

La oferta de cerdos en los últimos 10 años experimentó una tendencia creciente y con respecto a 1970 prácticamente se ha triplicado; aún así las cantidades absolutas deben considerarse insignificantes en relación a la capacidad de consumo de la población de la provincia. En efecto, el equivalente en carne porcina ofrecida es de 57,2 tn constituida principalmente por carne correspondiente a cerdos adultos (reproductores de descarte y capones). (Ver cuadro N° 7).

6.2.1. Faena de cerdos: categorías por edad y peso.

La información del cuadro N° 7 presenta las características de los animales destinados a la faena; en primer lugar se destacan por su cantidad los "lechones y cachorros"; son cerdos jóvenes de peso vivo por debajo de los 20 Kg, y entre 9 y 12 Kg el de la res faenada; conforman la categoría de cerdos más requerida para consumir como carne fresca.

La categoría "cerdos" ocupa el segundo lugar por cantidad de animales faenados y primero en relación a la cantidad de carne que proveen. Los reproductores adultos que salen del servicio al finalizar su vida útil como tales, son animales con peso vivo del orden de los 160 - 200 Kg o reses de 80 a 120 Kg, que se destinan para la elaboración de fiambres frescos (chorizos parrilleros). Este tipo de reses llegan a constituir más del 60 % del volumen total de carne porcina de la oferta provincial. En tercer lugar (por cantidad de cabezas) figuran los "capones"; sin embargo, los pesos medios por cabeza del cuadro N° 17 indican para tales animales, pesos vivos por arriba de los 220 Pn. Este hecho, poco favorable desde el punto de vista de la eficiencia productiva, confirma la preferencia del mercado por ani-

CUADRO N° 17 - SANTA CRUZ - PORCINOS SACRIFICADOS EN LOS MATADEROS MUNICIPALES Y PARTICULARES
Rendimiento en carne limpia (Kg.)

Años	Cerdos	Capones	Lechones y Cachorras	Total Especie
1970	122	144	9	54
1971	97	81	12	69
1972	112	174	10	22
1973	100	118	9	26
1974	39	-	9	21
1975	83	196	10	28
1976	60	162	10	36
1977	99	82	10	28
1978	87	66	10	31
1979	101	121	10	30

Fuente: Síntesis Estadística Junta Nacional de Carnes.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

males pesados a efectos de obtener mayor cantidad de grasa para utilizarla con carne bovina y proceder a la elaboración de facturas frescas.

Sin embargo, el bajo número de animales de esta categoría sobre el total de cerdos faenados, confirma las limitantes de la situación productiva local para obtener una producción mayor.

La oferta porcina expresada por departamento, se indica en el cuadro N° 18. En él puede observarse la fuerte concentración existente en los Departamentos Deseado y Güer Aike, y como ya se ha visto anteriormente, son los de mayor población porcina, así como los de mayor población humana.

En los cuadros N° 18 y N° 19 es posible apreciar también el cambio que se ha experimentado en la proporción del volumen faenado, cuyas causas responden a las mismas señaladas al tratar el aspecto producción.

6.2.2. Proyección de la faena porcina provincial.

El sacrificio de cerdos representado en el gráfico N° 4, muestra una sensible tendencia a incrementarse en los años próximos.

Conforme a la curva de ajuste, para el año 1990, el volumen de carne porcina de producción provincial alcanzaría a 40.460 Kg. Sin embargo, relacionando dicho valor con la población proyectada a la misma fecha, deriva que el consumo de carne porcina por habitante puede descender a 0,252 Kg.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

CUADRO N° 18

PORCINOS SACRIFICADOS EN LOS MATADEROS MUNICIPALES Y PARTICULARES - RENDIMIENTO EN Kg/CARNE LIMPIA
POR DEPARTAMENTO.

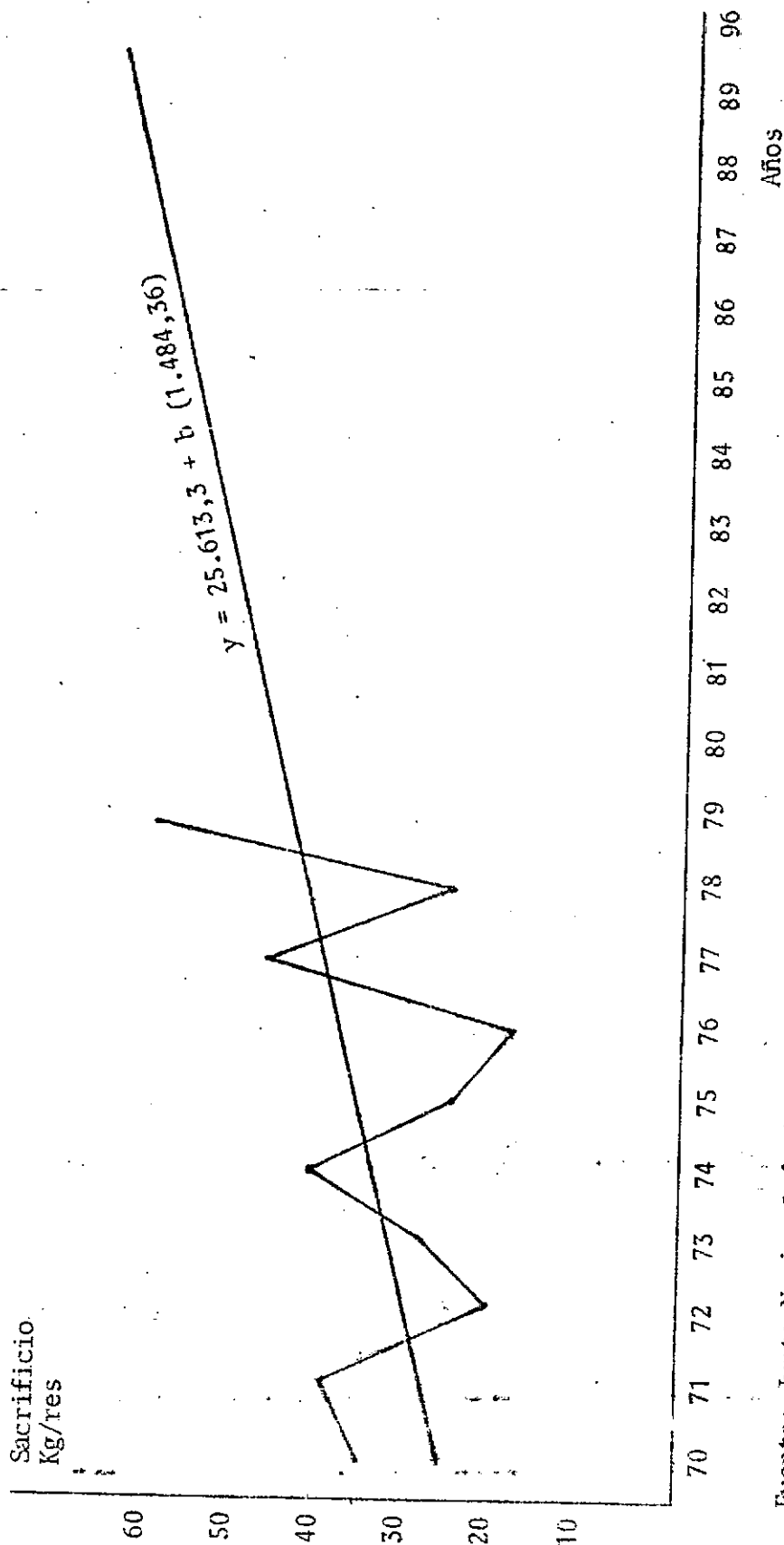
Departamento	Años	1970	1971	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979
Corpen Aike	-	-	-	221	-	146	1.840	97	143	-	-
Deseado	7.749	27.429	13.593	10.432	23.559	7.046	11.960	6.809	10.465	6.735	
Gler Aike	26.071	10.712	5.293	16.219	15.595	13.801	3.932	16.647	32.626	39.881	
Lago Argentino	488	843	-	120	-	-	-	120	-	1.310	7.204
Lago Buenos Aires	162	420	-	-	-	-	-	112	-	203	-
Magallanes	-	-	1.116	1.425	1.372	2.611	2.042	2.322	2.866	3.380	
Río Chico	-	-	27	-	410	-	-	-	233	-	-
T o t a l	34.470	39.404	20.250	28.196	41.082	25.298	18.263	26.144	47.470	57.200	

Fuente: Síntesis Estadística.

Junta Nacional de Carnes.

GRAFICO N° 4

EVOLUCION DEL SACRIFICIO DE CERDOS EN MATADEROS MUNICIPALES Y PARTICULARES DE LA PROVINCIA
(1970 - 1979) - PROYECCION A 1990.



Fuente: Junta Nacional de Carne y elaboración propia.

6.2.3. Establecimientos faenadores de cerdos.

Previo a la consideración del tema de la referencia es conveniente señalar el marco legal en el cual se rige la instalación de estos establecimientos en la provincia.

El Consejo Agrario Provincial por Decreto del Poder Ejecutivo Provincial N° 114/72, es el órgano de aplicación de la Ley Federal de Carnes 18.811 y para la observancia del Reglamento de Inspección Sanitaria de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal. A tal efecto, dicho Organismo ha dictado las normas complementarias para efectivizar la aplicación de dicha Ley y sus reglamentaciones en el ámbito de la provincia de Santa Cruz. Confirió habilitaciones de carácter provisional a los establecimientos faenadores e industrializadores de las distintas especies animales hasta la fecha de promulgación del Decreto 431/76, a partir del cual se determinaron los plazos para adecuar los establecimientos ya habilitados a las disposiciones del Reglamento N° 4238/68 del SENASA. Con ese propósito también creó el Registro Provincial de Establecimientos Faenadores, Elaboradores y/o Depósitos de Productos de Origen Animal.

Al comprobarse la demora en el desarrollo de las obras de adecuación de los mataderos frigoríficos provinciales, sin aprobación de los proyectos por el Consejo Agrario Provincial, y que esas modificaciones implicaban pérdidas de orden económico a la actividad oficial y privada, y ante el estado de confusión en la interpretación de las normas higiénicas sanitarias de construcción, en abril de 1981 el Poder Ejecutivo Provincial, por Decreto N° 429, dispuso que la presentación de todo proyecto de Matadero o Frigorífico debía hacerse ante la Dirección de Inspección de Productos Alimenticios para el correspondiente estudio y aprobación en sus aspectos higiénico-sanitario, como medida previa a toda otra tramitación ante cualquier repartición provincial o municipal.

El Decreto N° 429 se complementó con la Resolución N° 533 del 21.4.81 del Consejo Agrario, dictando las normas a las que deben ajustarse las presentaciones para aprobar los proyectos de mataderos.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Dentro del marco legal, la situación que presenta la provincia, de acuerdo a lo expresado verbalmente por el Director de la DIPA, es la que se detalla a continuación:

Río Gallegos: cuenta con un establecimiento categoría "A" habilitado para faenar ganado bovino, ovino y porcino. También cuenta con otro de categoría "B", habilitado para faenar las mismas especies.

Al respecto cabe aclarar la diferencia entre la "A" y la "B", desde el punto de vista de la habilitación del SENASA.

Categoría "A": habilita la planta para el tráfico federal y exportación de productos, subproductos y derivados de la faena y carnes industrializadas. Categoría "B": limita la capacidad de faena de la planta a una determinada cantidad de cabezas de ganado de cada especie. Las carnes y menudencias sólo pueden expendirse dentro del límite provincial.

Comandante Luis Piedra Buena y San Julián: no tienen matadero habilitado. La inspección sanitaria y análisis de las reses que se faenan la efectúan profesionales veterinarios no oficiales residentes en dichas localidades.

Puerto Santa Cruz y Puerto Deseado: no tienen mataderos habilitados.

Caleta Olivia: en noviembre de 1981 funcionaba un matadero con habilitación municipal. Está en construcción una planta categoría "A".

Las Heras: tiene matadero municipal habilitado para bovinos y ovinos, con posibilidad de inspeccionar porcinos.

Río Turbio: no dispone de matadero habilitado. Cuenta con un matadero precario. La inspección sanitaria la realiza un profesional veterinario del SELSA y es posible efectuar análisis triquinoscópico.

El Calafate: tiene matadero rural en vías de habilitación. Hasta noviembre de 1981, la faena se permitía en las estancias con inspección veterinaria municipal antes de destinar la carne al consumo.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Las Heras: el matadero allí existente para bovinos y ovinos no tiene habilitación. Hay posibilidades de realizar inspección de la faena.

Gobernador Gregores y Perito Moreno: sólo cuenta con colgaderos precarios y posibilidad de inspeccionar la faena a través de los veterinarios particulares.

La estructura existente para la faena de ganado en toda la provincia es deficiente. Con excepción de la ciudad de Río Gallegos, las posibilidades de que se incorporen más mataderos habilitados sólo existen para El Calafate y Caleta Olivia.

Servicio de faena de cerdos.

En los establecimientos faenadores habilitados o no, la faena de cerdos se realiza como servicio extra, después de haberse realizado la de bovinos y ovinos. Únicamente en las plantas de Río Gallegos el servicio completo se efectúa con personal del mismo y se abona una tarifa por el mismo. En los restantes los interesados utilizan las instalaciones, debiendo pagar las tarifas que fijan las municipalidades en cada caso.

Con respecto a las plantas de Río Gallegos, la tarifa por faena de cerdos de cualquier categoría vigente en noviembre de 1981, era de \$ 50.000 por animal; el valor tan elevado responde a las tareas adicionales que demanda este tipo de faena y al hecho de que debe realizarse una vez concluida la faena de bovinos y ovinos.

Otro factor que repercute en la tarifa elevada es que en los establecimientos privados de Río Gallegos no hay buena disposición para faenar cerdos por cuenta de terceros. Los propietarios de los mismos se manifiestan más interesados en adquirir cerdos a los productores, proceder a faenarlos, procesarlos y comercializarlos por cuenta propia.

En el matadero municipal de Río Gallegos -sin habilitación nacional- también es posible faenar porcinos; en este caso la tarifa fijada en el mes de no-

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

viembre era de \$ 29.000 para los lechones, además de la tasa de inspección sanitaria municipal cuyos valores por categoría eran de \$ 7.000 para cerdos adultos y \$ 4.000 para lechones.

Para faenar cerdos en cualquiera de los establecimientos corresponde el pago de \$ 550 por cabeza en concepto de guía de traslado.

La Municipalidad reajusta trimestralmente las tasas en función a los índices que fija oportunamente.

6.2.4. Establecimientos procesadores de carnes porcinas.

La escasa disponibilidad de carne de cerdo que se produce no justifica la instalación de establecimientos procesadores propiamente dichos; existen algunos identificados bajo el rubro de "Elaboración de fiambres, embutidos y similares" que son carnicerías habilitadas para elaborar de manera artesanal fiambres frescos (chorizos) para su expendio directo en el mismo lugar.

Al 30.12.80 se registraban cinco establecimientos, uno en Comandante Luis Piedra Buena, uno en Caleta Olivia, y 3 en Río Gallegos, aunque según información suministrada en la Municipalidad, en noviembre de 1981 sólo funcionaban en forma esporádica 2 de ellos, considerando la misma fuente que en el transcurso del año difícilmente hayan procesado carne de cerdo a raíz de comprobación de casos de triquinosis detectados en cerdos. Este hecho produjo desinterés del consumidor por la demanda de productos de fabricación local.

6.3. Oferta extraprovincial de productos porcinos.

6.3.1. Legislación sanitaria vigente.

El Consejo Agrario Provincial es el ente oficial de aplicación de las normas previstas en la Ley Federal de Carnes inherentes a la fiscalización y contralor del tráfico de carnes en todo el ámbito de la provincia. También instruye a las municipalidades para que en su jurisdicción apliquen todas

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

las normas sanitarias que emanan del Organismo Central. Cuando se destina carne de un establecimiento a otro dentro del territorio provincial, el de origen no puede ser de categoría inferior al de destino, salvo especial autorización del Consejo Agrario Provincial. Los vehículos para el transporte de productos deben adecuarse a las reglamentaciones vigentes, precintarse en origen y contar con el certificado sanitario donde conste el lugar de destino.

La entrada de carne con hueso de cualquier especie susceptible de contraer fiebre aftosa procedente del norte del paralelo 42° está prohibida por la Resolución N° 1418/76 del Consejo Agrario Provincial y Decreto N° 1130/76 del Poder Ejecutivo Provincial. La primera norma sólo autoriza la entrada de carne bovina, ovina y porcina con huesos desde la zona situada al sur del paralelo 42° cuando proceden de establecimientos habilitados por el SENASA y está acompañada con los respectivos certificados de origen.

Las carnes deben transportarse en vehículos apropiados y los precintos de origen deberán ser abiertos en el lugar de destino en presencia de la autoridad sanitaria competente.

Con referencia al cuidado e higiene destinado al transporte de carne, las normas del Consejo Agrario Provincial tienden a asegurar al máximo la profilaxis contra las enfermedades que pueden afectar la salud de la población (Res. 681/78). Para esos vehículos o la parte de los mismos destinada al transporte de productos cárneos o derivados, toman en cuenta las siguientes exigencias:

- Caja y puerta con cierre perfecto: La caja construida en material aislante y revestida interiormente con acero inoxidable, zinc u otro elemento impermeable.
- Las paredes internas y todas las partes que pueden tener contacto con los productos deben ser de material resistente a la corrosión y que no alteren los caracteres organolépticos de los mismos. Las paredes deben ser lisas y de fácil limpieza.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

- Los receptáculos deben estar provistos de dispositivos adecuados para asegurar la protección contra insectos y polvo y contruidos de manera tal que impidan la salida de líquidos.
- El vehículo para el transporte de reses, medias reses y cortes frescos o enfriados, deben contar con rieles para suspender la mercadería sin que la misma tome contacto con el piso.
- Las menudencias deben transportarse dentro de recipientes, colgadas o acondicionadas en estanterías metálicas de los vehículos autorizados.
- Las tripas secas o no, saladas o no, deben transportarse en recipientes impermeables y cerrados. Se prohíbe el transporte a granel. El personal dedicado al transporte de carne debe estar cubierto con blusas o delantales blancos u otras prendas de forma adecuada que cubran todas las demás partes, capa, e impida su contacto con los productos.

6.3.2. Fiscalización y control de calidad.

Como se hizo referencia en otros puntos anteriores, el Consejo Agrario Provincial supervisa el tráfico de carnes e instruye a las municipalidades de la provincia en todo lo vinculado al tema.

Para introducir carnes sin huesos de zonas situadas al norte del paralelo 42°, o con huesos desde zonas situadas al sur de dicho paralelo, los interesados deben comunicarlo con la debida antelación al Consejo o Municipalidad correspondiente.

El Consejo está facultado a sancionar las infracciones de las disposiciones sanitarias y disponer el comiso de los productos conforme a lo establecido por el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (Decreto 4238/68) y las modificaciones ulteriores introducidas al mismo. Las municipalidades deben fiscalizar en sus jurisdicciones las normas dictadas por el Consejo Agrario y efectuar los controles sanitarios y tecnológicos de las carnes y productos derivados. Para tal fin, no todas cuentan con laboratorios y personal capacitado ocupado a esas funciones específicas.

En las localidades sin mataderos municipal, cuando se faena ganado con destino al consumo de la población, la inspección sanitaria la realiza el personal municipal o veterinarios particulares autorizados.

6.4. Comercialización de carne y productos porcinos elaborados.

La comercialización de carne porcina de producción local responde a un esquema sencillo en el que participan productor y carnicero; éste, a veces, como pequeño acopiador, faena en establecimientos de terceros y luego procesa y vende directamente los productos elaborados.

Circunstancialmente, el establecimiento faenador actúa también como acopiador de cerdos que faena por cuenta propia, procesa y vende los productos a carnicerías o comercios. Este proceso se desarrolla solamente en la ciudad de Río Gallegos.

6.4.1. Funciones: acopio, elaboración, dispersión, transporte, control de calidad.

No se pueden definir funciones de acopio, elaboración, dispersión, transporte, etc., por cuanto la escala de la actividad porcina en la provincia no las ha requerido hasta el presente de manera especial.

El aspecto productivo en reiteradas ocasiones del presente trabajo ya se señaló como se desarrolló, tampoco ha surgido la necesidad de cubrir la provisión de instalaciones o equipamiento para criaderos, de reposición de reproductores porcinos desde las cabañas extraprovinciales, de adecuar el abastecimiento de alimentos balanceados en función de los distintos tipos que requiere la alimentación racional de un criadero, etc.

Por imperio de las reglamentaciones sanitarias que rigen para la introducción de ganado y carne al sur del paralelo 42° y las enormes distancias que separan la provincia de los centros de producción y faena, resulta prácticamente imposible el traslado de cerdos en pie para faenarlos localmente,

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

de reses porcinas para su procesamiento industrial o cortes frescos para el consumo directo.

6.4.2. Participantes de los distintos mercados y funciones.

En la comercialización de la producción porcina local y productos elaborados, los participantes y sus respectivas funciones se describen a continuación.

6.4.2.1. Producción provincial.

- | | |
|---|--|
| Productor | : Cría cerdos en pequeña cantidad, localizado en zonas suburbanas de los núcleos poblados. |
| Mataderos,
Restaurantes,
Instituciones | : Suministran residuos de faena o de comida para utilizarlos como principal fuente de alimentación de los cerdos. |
| Distribuidores
de alimentos
balanceados | : Comercializan alimentos balanceados (sólo para lechones) en pequeños volúmenes. Cantidades mayores las traen bajo pedido especial. |
| Establecimientos
faenadores | : Sacrifican cerdos por cuenta propia o de terceros con destino a la elaboración de fiambres frescos. |
| Carnicerías
procesadoras | : Venden lechones faenados o procesan carne porcina que venden directamente al público. |

6.4.2.2. Producción extraprovincial (fiambres y chacinados).

La comercialización de productos elaborados, por sus características, se hace por los canales tradicionales (distribuidor-mayorista, minoristas, supermercados, proveedurías, restaurantes).

Los productos elaborados que se consumen en todo el ámbito provincial pro-

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

ceden generalmente de la Capital Federal o Provincia de Buenos Aires, y se distribuyen a través de dos estructuras comerciales con radio de influencia bien definidos:

- a) En el norte de la provincia, el abastecimiento de productos perecederos (fiambres y lácteos) se hace desde Comodoro Rivadavia y de Caleta Olivia en menor proporción;
- b) La porción centro y sur del territorio provincial con alcances hasta Río Grande (Tierra del Fuego) desde Río Gallegos.

En ambos casos los canales de comercialización los conforman los mismos participantes con modalidades operativas similares.

6.4.2.2.1. Estructura comercial existente en la Provincia.

La estructura comercial que participa en los distintos canales de comercialización de productos porcinos se conforma como indica el cuadro N° 20.

CUADRO N° 20 - ESTRUCTURA COMERCIAL EXISTENTE EN LA PROVINCIA PARA LA VENTA DE PRODUCTOS PORCINOS.

<u>Participantes</u>	<u>Total Provincias</u>	<u>Ubicación</u>	<u>N° de comercios</u>
MAYORISTAS			
- de carnes frescas y congeladas	6	Río Gallegos	4
		Caleta Olivia	1
		Puerto Deseado	1
- de embutidos y fiambres	1	Río Gallegos	1
MINORISTAS			
Supermercados integrales	17	Río Gallegos	9
		Río Turbio	3
		Pico Truncado	2
		Caleta Olivia	1
		Puerto Deseado	1
		El Calafate	1

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

CUADRO N° 20 (Continuación)

<u>Participantes</u>	<u>Total Provincias</u>	<u>Ubicación</u>	<u>N° de comercios</u>
Fiambrierías, Rotiserías y afines	41	Caleta Olivia	21
		Río Gallegos	13
		Pico Truncado	2
		El Calafate	2
		Cnte. L. Piedra Buena	1
		Perito Moreno	1
		San Julián	1
Carnicerías y Mercaditos	86	Río Gallegos	40
		Río Turbio	11
		Pico Truncado	9
		Caleta Olivia	6
		Cnte. L. Piedra Buena	5
		San Julián	5
		Perito Moreno	2
		El Calafate	3
		Puerto Deseado	1
		Jaramillo	1
		Los Antiguos	1
		Gobernador Gregores	1
		Puerto Santa Cruz	1
Proveedurías	6	Río Gallegos	2
		Cnte. L. Piedra Buena	1
		Pico Truncado	1
		Cañadón Seco	1
		Perito Moreno	1
Restaurantes	89	Río Gallegos	23
		Caleta Olivia	15
		Río Turbio	11
		San Julian	11
		Puerto Deseado	6
		Pico Truncado	5
		Perito Moreno	5
		El Calafate	4
		Puerto Santa Cruz	3
		Cnte. L. Piedra Buena	2
		Las Heras	1
		Cañadón Seco	1
		Los Antiguos	1
		Bajo Caracol	1

Fuente: Dirección de Estadística (Información al 30.12.80).

6.4.2.2.2. Desempeño comercial.

El desempeño comercial en las localidades situadas al norte del territorio provincial como Caleta Olivia, Pico Truncado, Cañadón Seco, Las Heras, Perito Moreno y Los Antiguos, para el abastecimiento de embutidos y chacinados y en menor escala de carnes frescas o congeladas, utiliza la ciudad de Comodoro Rivadavia.

Tratándose de destinos secundarios y de cantidades reducidas, desde Caleta Olivia se aprovisionan los comercios de Las Heras, Perito Moreno y Los Antiguos e inclusive otros pequeños poblados situados sobre la Ruta Nacional N° 3 hasta Puerto Deseado.

Río Gallegos es el centro de abastecimiento de la propia ciudad, de Río Turbio y de El Calafate. Allí actúan 4 empresas comerciales mayoristas (H. Arena, SANVAR, El Chiflón y Maldonado) que intervienen en la distribución de fiambres y chacinados juntamente con la de otros productos perecederos (lácteos y carnes) y sustancias comestibles en general.

Estas empresas cuentan con depósitos y cámaras frigoríficas en Río Gallegos y atienden el comercio minorista de la ciudad y las mencionadas. Todas se abastecen principalmente en Buenos Aires, aunque algunos productos los traen desde Mar del Plata o Bahía Blanca.

Transportan los productos perecederos con equipos térmicos de 20 tn. de capacidad, propios o contratados a empresas de la Capital Federal y de Río Gallegos. Cuando llega la mercadería se descarga directamente en las cámaras frigoríficas y de allí se distribuyen al comercio minorista en función de los pedidos registrados la semana precedente.

Los informantes coincidieron en señalar que la duración de los viajes con productos perecederos oscilan entre 60 y 72 horas y la permanencia de los productos en cámara en ningún caso supera los 4 días. Esto contribuye a mantener la calidad de los productos, evitar mermas de pesos, reducir los gastos por con-

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

servación, etc., factores que hacen más pequeña la incidencia de los gastos en los precios de los mismos y alta rotación del capital.

Modalidad de ventas al por mayor.

Los mayoristas efectúan sus ventas en base a los pedidos directos que reciben de los comercios minoristas y restaurantes. También cuentan con vendedores externos a los cuales le asignan sectores determinados de la ciudad. Ellos diariamente entregan los pedidos que hayan realizado el día precedente en forma directa o a través del vendedor.

Algunos mayoristas también efectúan viajes a localidades del interior para entregar mercadería solicitada y captar nuevos clientes. Con ese fin utilizan vehículos de carga pequeños o contratan el transporte con empresas locales.

Los abastecedores mayoristas responden a licitaciones para proveer mercadería a las instituciones públicas (nacionales y provinciales).

Ventas en supermercados.

La venta de fiambres y chacinados por esta vía deriva de la que anteriormente hacían los grandes almacenes de las empresas que operaban en el Sur Argentino: Sociedad Anónima Importadora y Exportadora de la Patagonia, TALSA (Tiendas y Almacenes Lahusen S.A.) y SADOS; ésta en su origen era proveeduría para el personal de la Armada y actualmente en Río Gallegos y Río Turbio, funciona como supermercado para la población en general y constituye el mayor en su tipo en toda la provincia.

Desde hace unos tres años se incorporó también la empresa Argensur, con supermercados en Río Gallegos, Puerto Deseado y recientemente abrió otro en Las Heras, todos más pequeños que los anteriores.

En todos los supermercados, los fiambres se venden cortados y preempaquetados.

tados, exhibidos en las conservadoras con el resto de los productos perecederos. También se venden fiambres embutidos secos en piezas enteras de pequeño tamaño, para el consumo familiar.

Sados cuenta con un departamento de ventas para el comercio minorista, aunque en este caso el volumen de ventas que realiza por esta vía es sólo una fracción del que efectúan los abastecedores mayoristas y el propio supermercado.

Tipo de productos.

En las consultas realizadas a los comercios mayoristas y supermercados pudieron detectarse más de 80 clases entre tipos y variedades de fiambres (ver Lista) elaborados por industrias de las provincias de Buenos Aires, Córdoba, Santa Fe y la Capital Federal. Los mismos los adquieren mediante las respectivas organizaciones de compra de la Capital Federal y provincia de Buenos Aires.

La venta de carne porcina en cortes y de lechones enteros prácticamente no se hace, sin embargo, las manifestaciones recabadas fundan su interés si hubiese regularidad en el abastecimiento externo o si la producción local de cerdos ofreciese garantías sanitarias de producción, ya que traer carne procedente del norte del paralelo 42° crea serios inconvenientes por las exigencias sanitarias que deben cumplirse y la elevada incidencia del flete por lo que el precio de venta no resulta atractivo para el consumidor.

Para la venta de productos elaborados localmente, los comerciantes no demostraron mayor interés porque difícilmente podrían competir en calidad, variedad y precios con los que comercializan actualmente.

Márgenes de comercialización.

Existe total carencia de series estadísticas oficiales de precios para cada etapa de comercialización y su consecución tampoco fue posible en los

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Lista de tipos de fiambres y variedades detectados en el comercio de la
Provincia de Santa Cruz.

Bondiola
Bondiola Serrana
Burzot
Cima
Cima Rellena
Cervelat Familiar
Cervelat p/Máquina
Cracovia
Cracovia p/Máquina
Chorizo Candelario
Chorizo Cantimpalo
Chorizo Cantimpalo p/Máquina
Chorizo Colorado
Chorizo Rosca Polaco
Chorizo Aleman - Snak
Chorizo Pamplona
Chorizo Fresco Parrillero
Chorizo Precocido Criollo
Fiambre de Cerdo
Fiambre Mixto
Fiambre Novedad
Fiambre de Hígado
Jamón Crudo s/Hueso
Jamón Crudo Entero Listo
Jamón Crudo Medio Listo
Jamón Serrano
Jamón Cocido
Jamón Cocido Glace
Longaniza Calabresa
Longaniza Española
Longaniza Klobassi
Lomo Ahumado
Lomo Americano
Lechón Arrollado
Mortadela Bocha
Mortadela Cañón
Mortadela Molde
Mortadela Tauro Bocha
Mortadela Tauro Cañón
Mortadela Familiar
Matambre Arrollado
Morcilla Vasca
Morcilla Criolla A/V

Morcilla Criolla Rosca
Morcilla Fresca Parrillera
Milancito
Morcillón c/Lengua
Paleta Cocida de Primera
Paleta Cocida p/Emparedados
Panceta Ahumada
Panceta Salada
Panceta en Porciones
Pollo Arrollado
Pate Familiar
Pate en Porciones
Pastrón
Salame Milan Grande
Salame Milan Gigante
Salame Milan Crespon
Salame Milan Familiar
Salame Polonés
Salame Español
Salame Criollo
Salame Porteño
Salame Hostein
Salamin Picado Fino
Salamin Picado Grueso
Salamin Campesino Grueso
Salamin Calabrés
Salchicha de Te p/Untar
Salchicha Fresca
Salchicha de Viena x 6
Salchicha de Viena x 10
Salchicha de Viena x 12
Salchicha de Viena x 15
Salchicha de Viena Hamond
Salchichón Tío Rico
Salchichón de Carne Familiar
Salchichón c/Jamón Familiar
Salchichón Primavera Familiar
Salchichón de Carne
Salchichón de Jamón
Salchichón Primavera
Sopressata

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

departamentos de compras que poseen las empresas en Buenos Aires, Comodoro Rivadavia o Río Gallegos. Sólo fue posible lograr información general de márgenes, incidencia del flete, seguros e impuestos que gravan la mercadería que comercializan.

Los supermercados proceden de manera similar a recargar sobre el valor de adquisición de la mercadería en Capital Federal, los siguientes rubros:

(Noviembre 1981)

Flete Buenos Aires-Río Gallegos	1.700 a 1.900 \$/Kg de productos perecederos.
Seguro	1,74 \$ del valor de la carga declarada.
I V A	10 %
Impuesto a los Ingresos Brutos	2,5 %
Margen de Ganancia (excepto SADOS)	30 %
Margen de Ganancia SADOS	22 %

Los mayoristas aplican los mismos rubros, alguna diferencia surge con respecto al margen de ganancia que suele ser mayor, pero aplican descuentos entre el 7 y 10 % por ventas al contado o hasta 15 días de plazo.

En este tipo de comercialización deben contemplarse aún los márgenes del minorista, cuyo porcentaje puede alcanzar hasta el 50 %, según el tipo de fiambre, por inclusión de mermas, descartes, conservación, corte, en el precio de venta.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Precios al público de la carne de cerdo y chacinados.

Durante el mes de noviembre, el precio de venta al público de lechones eviscerados limpios por unidad de 7 a 12 Kg, oscilaba entre \$ 35.000 y \$ 40.000 el kilogramo. A dicho valor deben deducírsele los gastos por faena (50.000 \$/cab), guía de traslado (550 \$/cab), tasa de inspección sanitaria (4.000 \$/cab) y una alícuota del 1 % de la tasa mensual de abastecedor de \$ 400.000 (5.000 \$/cab), gastos que ascienden a \$ 59.550 por cabeza.

De esta manera el precio de venta del lechón en criadero podría estimarse de la manera siguiente:

Precio de venta al consumidor en carnicería (Kg)	\$ 35.000	\$ 40.000
Gastos por faena, inspección, (Kg) guía de traslado, etc. (\$ 59.550/15 Kg)	\$ 3.970	\$ 3.970
Margen de ganancia del carnicero (30 % del precio de venta)	\$ 8.080	\$ 9.231
Sub Total: Precio Kg/res	\$ 22.950	\$ 26.799
Precio Kg/vivo (Rto. 60 %) en criadero	\$ 14.344	\$ 16.749

El precio de venta por Kg vivo del lechón en el criadero oscilaría entre \$ 14.344 y \$ 16.749. Estos valores oportunamente deberán tenerse presente, a efectos de establecer si el costo de producción más la utilidad del criador empleando la tecnología de producción que se sugiere, se ajusta con los valores precedentes.

El precio de los fiambres (cuadro N° 21) en los supermercados es menor de

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

los correspondientes al comercio minorista, sin embargo, en los primeros las ventas son exclusivamente "al contado", mientras que en los segundos es común las ventas "con libreta" hacen que de alguna manera compense la preferencia del consumidor por las compras en fiambrerías, aún cuando el precio sea mayor.

CUADRO N° 21 - PRECIOS DE VENTA AL PUBLICO DE FIAMBRES, CHACINADOS Y CARNE PORCINA. PROMEDIO DE 3 SUPERMERCADOS - RIO GALLEGOS.

	<u>Noviembre 1981</u>	<u>Agosto 1981</u>
Jamón importado	185.364	152.500
Jamón serrano	83.640	68.800
Jamón crudo	79.287	65.230
Jamón cocido	44.680	36.760
Paleta cocida	36.465	30.000
Salame milán	34.520	28.400
Lechón arrollado	48.450	39.860
Matambre	31.920	26.260
Mortadela	19.570	16.100
Bondiola	50.350	41.410
Salchichón	16.270	13.390
Chorizos orientales	21.020	17.290
Chorizos cantimpalos	20.600	24.350
Morcilla	15.550	10.500
Lomo ahumado	43.250	35.580
Panceta ahumada	26.580	21.870
Queso de cerdo	18.230	15.000
Salamines	36.465	30.000
Chorizos parrilleros	14.590	13.900
Salchicha parrillera	17.020	14.000